

## Bleekselderij met zalm op de cracker.

Aantal personen: 2

- 1 stengel bleekselderij
- 1 blikje zalm op waterbasis
- 1 theelepel citroensap
- 1 eetlepel roomkaas met kruiden light.
- Peper en zout
- 1 theelepel fijngeknipte dille.
- 4 crackers naar keuze

Was de bleekselderij, verwijder eventueel de harde draden. Snijd de stengel in kleine stukjes.

Laat de zalm op een zeef uitlekken, verwijder de graten en de velletjes.

Prak de zalm fijn in een kom. Meng de zalm met de roomkaas, citroensap en de dille.

Breng op smaak met peper en zout.

Verdeel de zalmspread over de crackers, en beleg met de bleekselderij.

