



Gerookte zalmrolletjes met roomkaas

Elegante rolletjes van gerookte zalm gevuld met romige verse kaas en dille. Verfijnd en eiwitrijk hapje zonder gedoe.

VOORBEREIDING

20'

PORTIES

4

CATEGORIE

Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

200 g gerookte zalm (plakken)
125 g verse roomkaas
1 el fijngehakte dille
1 tl citroensap
versgemalen peper
cocktailprikkers

Bereidingswijze

1. Meng de roomkaas met dille, citroensap en peper tot een smeuiġe massa.
2. Leg de zalmlakken plat op een snijplank.
3. Strijk een dun laagje roomkaas over elke plak.
4. Rol de plakken strak op en zet indien nodig vast met een prikker.
5. Snijd de rollen eventueel in kleinere stukjes.
6. Zet 15 minuten koud voor je serveert, zo snijden ze mooier.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)