



Gerookte zalmrolletjes met roomkaas

Elegante rolletjes van gerookte zalm gevuld met romige verse kaas en dille. Een verfijnd en eiwitrijk hapje dat je in een mum van tijd op tafel zet.

VOORBEREIDING

20'

PORTIES

4

CATEGORIE

Aperitief & hapjes

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

1. Meng de roomkaas met de dille, het citroensap en versgemalen peper tot een smeuijge massa.
2. Leg de plakken gerookte zalm plat op een snijplank.
3. Strijk over elke plak een dun, egaal laagje roomkaasvulling.
4. Rol elke plak strak op en zet de rolletjes indien nodig vast met een cocktailprikker.
5. Snijd de rolletjes eventueel in kleinere stukjes van gelijke grootte.
6. Leg de rolletjes op een bord, dek af met vershoudfolie en zet ze minstens 15 minuten in de koelkast voor je serveert. Zo zijn ze steviger en snijden ze mooier.

Tip

Gebruik bij voorkeur roomkaas op kamertemperatuur, zo strijkt die veel makkelijker en gelijkmatiger uit over de zalmplakken.

Lekker met

Toastjes, crackers of dun gesneden bruinbrood.

Dranktip

Een droge prosecco of een frisse Sauvignon Blanc sluit mooi aan bij de romige vulling en de gerookte zalm.

Ontdek meer recepten op kookpot.be