



Profiteroles met zalm



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

12 profiteroles (kant-en-klaar, uit het diepvriesvak)
235 gram roomkaas (type Philadelphia)
1 theelepel mierikswortelcrème (of mosterd)
125 gram gerookte zalm
peterselie (gehakt)

Bereidingswijze

- 1.** Laat de profiteroles ontdooien. Snij het hoedje eraf.
- 2.** Meng de roomkaas met de mierikswortelcrème en vul de profiteroles hiermee op (gebruik eventueel een spuitzak).
- 3.** Snij de zalm in snippers en werk de profiteroles hiermee af.
- 4.** Garneer met fijngesnipperde peterselie.