



Zalmrolletjes met roomkaas



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

5 plakjes gerookte zalm
200 gram roomkaas
peper
dille (fijngesneden)
1/2 rode ui (fijngesnipperd)

Bereidingswijze

- 1.** Leg 3 sneetjes zalm klaar op een snijplank.
- 2.** Doe de rest van de zalm met de roomkaas in de mixer en mix glad.
- 3.** Breng dit mengsel op smaak met peper, fijngesneden dille en rode ui.
- 4.** Bestrijk de zalmsneetjes met dit mengsel en rol op.
- 5.** Snij elk rolletje in drie stukken.