

Komkommer rolletjes

Wat heb je nodig (voor 10 hapjes)

1 komkommer
1 bakje roomkaas met kruiden
cocktail prikkers



Was de komkommer onder de koude kraan.
Dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de uiteinden van de komkommer af.



Schaaf met een dunschiller dunne plakken van de komkommer.
De eerste twee plakken gebruik je niet.
Schaaf tot je de zaadjes ziet en schaaft dan aan de andere kant.



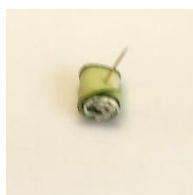
Leg vellen keukenpapier op een plank.
Leg de plakken komkommer erop.
Dek ze af met keukenpapier en dep de plakken droog.



Leg een plak komkommer op een plank.
Smeer de plak in met kruidenkaas.
Smeer het royaal, maar niet te dik.



Smeer op dezelfde manier alle plakken met kruidenkaas.
Rol de plakken komkommer op.
Rol ze niet te strak op.



Leg de rolletjes op een bord of een schaal.
Steek de rolletjes vast met een cocktail prikker.
Bewaar de komkommer rolletjes tot gebruik in de koelkast.