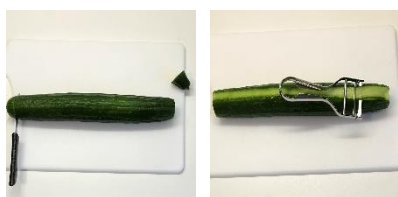


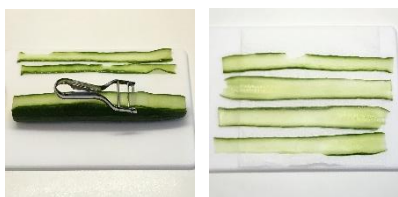
Komkommerrolletjes met zalm

Wat heb je nodig (voor 10 hapjes)

1 komkommer
200 gram hüttenkäse
100 gram gerookte zalm
20 gram amandelschaafsel
1 snufje dille
1 snufje peper
1 snufje zout
cocktailprikker



Was de komkommer en 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 schaf dan aan de andere kant.
Leg de plakken komkommer op keukenpapier.



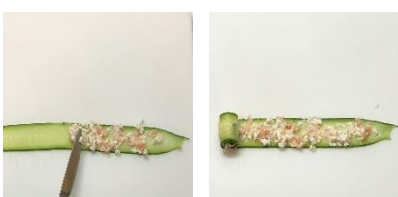
Hak het amandelschaafsel fijn.
Snijd de zalm in hele kleine stukjes.



Doe de hüttenkäse en de zalm in een schaalkje.
Strooi het zout en de peper over de zalm.
Strooi de dille er ook over.



Doe het amandelschaafsel ook in het schaalkje.
Roer alles heel goed door elkaar.



Besmeer de plakken komkommer met het zalmmengsel.
Rol de plakken komkommer op, rol ze niet te strak op.
Steek de rolletjes vat met een cocktailprikker.