

Ingrediënten voor 12 personen

100 gr gerookte zalm klein
handje spinazieblaadjes half
pakje Boursin beetje bieslook
fijngeknipt. 2 el creme fraiche

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Frans
Smaak: Zacht en romig
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Amuse van zalmrolletjes gevuld met spinazie en boursin

Echt een leuke amuse om te serveren. Staat enig op een lepel maar ook in een klein schaalje met een prikkertje. Erg makkelijk om te maken en kan van te voren bereid worden

Bereidingswijze

Meng een Boursin 2 lepels creme fraiche en wat bieslooksnipper tot een smeuge, homogene mengeling. Leg de plakjes zalm uit en leg er wat blaadjes spinazie in. Leg nu de mengeling van de Boursin er op. Rol de zalm op met behulp van bakpapier en leg de rollen, gewikkeld in het papier, enkele uren in de diepvriezer. Even voor het serveren haalt u de rollade uit de diepvriezer en snijdt u er kleine rondjes van. Leg de hapjes op een schotel en versier met enkele snippers sinaasappelschil of wat bieslook