

Ingrediënten voor 4 personen

5 hardgekookte eieren, gepeld 2 eetl. zure room (Melkan) zout en versgemalen peper 50 g Hollandse garnalen (Vismarine) 2 eetl. verse gehakte dille en wat extra voor garnering 200 g gerookte zalm (Vismarine) 4 groene asperges, beetgaar gekookt en afgekoeld

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Rolletjes van gerookte zalm en eiercrème

Lekker voorgerecht voor de paasdiner

Vorbereiding

Snijd de eieren door en haal de dooiers eruit. Pureer de dooiers met de zure room en breng op smaak met zout en peper. Hak het eiwit heel fijn en schep dit samen met de garnalen en dille door de eidooiercrème.

Bereidingswijze

Verdeel de zalm in 4 grote of 8 kleinere plakken en leg op elke plak een hele of een halve asperge. Verdeel hierop de eiercrème en rol de zalm luchtig op.

Serveertips

Leg de rolletjes op een mooi blad sla en garneer met dille.