

Ingrediënten voor 4 personen

1 rol bladerdeeg (diepvries) 200
gr gerookte zalm 100 gr
roomkaas Half bosje verse dille 1
ei

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Vis

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee

Gerookte zalm met dille in bladerdeeg (top snack)!

Dit zijn echt geweldige hapjes. Niet alleen lekker, maar ook helemaal niet moeilijk te maken. Heerlijk bij de buis of met familie en buffet. Het lijkt allemaal moeilijker dan het in werkelijkheid is. Proef en je bent verkocht! Jouw gasten zijn allemaal verbaasd. Neem geen gerookte zalm uit de super, die is waterig en zit weinig smaak aan, maar haal het bij een visspecialist. Dit komt de kwaliteit van je hapjes alleen maar ten goede.

Hulpmiddelen

Bakplaat, bakpapier, plank

Bereidingswijze

Heteluchtoven voorverwarmen op 200 graden. Rol diepvries bladerdeeg ontdooien en uitrollen. Bestrijk met roomkaas. Verdeel de gerookte zalm erover (niet te dik). Verse dille hakken en de zalm ermee bestrooien. Rol het nu stevig op. Neem een scherp mes en snij de rol in plakjes van 1 cm dikte. Bakplaat nemen met bakpapier tegen kleven en leg ze erop. Bestrijk ze met geklutst ei, dan zien ze er zo mooi bruin uit. Zet bakplaat in de oven en bak ze in ongeveer 22 minuten gaar en bruin. Laat ze op een schaal afkoelen en serveer. Heerlijk van smullen!

Serveertips

Lekker bij de borrel en bij de buis.

