

Ingrediënten voor 4 personen

2 rollen bladerdeeg 100 g  
kruidenroomkaas 200 g gerookte  
zalm 1 ei, losgeklopt 15 g dille,  
fijngesneden 15 g bieslook,  
fijngesneden

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Europees

**Gang:** Bijgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee



## Feestelijke zalmkerstboom

Maak je tafel met Kerst nog gezelliger door deze fantastische kerstboom te maken. Zalm en kruidenroomkaas gaat altijd samen en vormen dan ook bij Kerst een heerlijk bijgerecht. Je gasten zullen versteld staan van jouw prachtige creatie en zullen daarnaast hun vingers aflikken.

### Hulpmiddelen

Bakplaat bekleed met bakpapier bakpapier

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. 2. Rol beide rollen bladerdeeg uit en leg ze met een vel bakpapier ertussen op elkaar op de bakplaat. Teken met een prikker een kerstboomvorm en snijd die uit beide vellen bladerdeeg. Til het bakpapier met het bovenste vel bladerdeeg van het onderste vel. Besmeer het onderste vel met kruidenroomkaas en beleg met zalm. Dek af met de tweede bladerdeegkerstboom. Druk de randen goed aan om de zalm. 3. Snijd de zijkanten in en draai de 'takken' tweemaal. Bestrijk de kerstboom met losgeklopt ei en bestrooi met dille en bieslook. 4. Bak de kerstboom 30 minuten in de voorverwarmde oven.