

Ingrediënten voor 4 personen

1 pak Iglo naturel fish burgers
zalm 3 el amandelschaafsel 0,5
citroen 15 g dille 1 snufje peper
150 g ricotta 2 courgettes

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Wereld

Gang: Amuse

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Courgetterolletje met zalmburger en ricotta

Deze courgetterolletjes met zalmburgers en ricotta maken van iedere borrel een feestje. Heerlijk romig door het ricottamengsel! Perfect voor bij de borrel of als amuse bij bijvoorbeeld het kerstdiner.

Hulpmiddelen

Grillpan 16 cocktailprikkers

Bereidingswijze

1. Rooster het amandelschaafsel in een droge Koekenpan goudbruin en schud op een bord. 2. Bereid de zalmburgers volgens de aanwijzingen op de verpakking in de pan. Meng intussen de citroenrasp met $\frac{3}{4}$ van het amandelschaafsel en $\frac{3}{4}$ van de dille door de ricotta. Breng op smaak met peper. 3. Schaaf met een kaasschaaf 16 mooie linten van de courgettes. Verhit de grillpan en gril de courgettelinten 1 min. per kant, tot ze mooie grillstrepen hebben. Snijd elke zalmburger in 8 stukjes. 4. Bestrijk steeds de helft van 1 courgettelint met ricottamengsel. Leg een stukje zalmburger erop, rol in de courgette en steek vast met een cocktailprikkers. 5. Leg de rolletjes op een schaal en bestrooi met de rest van het amandelschaafsel en de dille.

Serveertips

Geef het ricottamengsel een pittige touch met een $\frac{1}{2}$ fijngesneden rode peper (verwijder eerst de zaadlijsten). 1465227

