Zalmrolletjes

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	25 Mins
Porties	16
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

1 rol bladerdeeg

100 g roomkaas, bijv. Philadelphia

½ citroen, onbehandeld, schil

1 snufje chilipoeder

200 g zalm, gerookt, in plakken

1 bosje dille

De roomkaas, de citroenschil en het chilipoeder met elkaar mengen. De dilletopjes van de takjes plukken.

Het roomkaasmengsel over het bladerdeeg verdelen en aan een van de lange zijden een rand van 2 cm vrijlaten. De zalm over het roomkaasmengsel verdelen en met de dilletopjes bestrooien. De onbedekte rand met een kleine hoeveelheid water bestrijken, het deeg vanaf de andere zijde oprollen en het uiteinde van het deeg aandrukken. De rol in 2 cm dikke plakken snijden.

De zalmrolletjes op een met bakpapier beklede bakplaat leggen en in de koude gaarruimte schuiven. Bakken.

Profi-bakken bladerdeeg 200 °C gedurende 25 Mins

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019