

LEKKERE OEI-HET-IS-ONZE-BEURT-OM- ZE-TE-MAKEN HAPTJES

tractatie - 20 min - 8 borrelhapjes

Als je snel een paar lekkere hapjes op tafel wilt zetten, zonder al teveel gedoe, vouw dan een paar blokjes kaas of mozzarella en wat pesto in bladerdeeg en verras je gasten.

Ingrediënten

- 1 JAN Bladerdeeg met roomboter
- 200 g gerookte zalm (plakjes)
- 25 g crème fraîche
- 1 tl dille (vers of gedroogd)
- Boter of olie voor het invetten
- Cupcake tray



Bereiding

- STAP #1 Verwarm de oven voor op 180°C
- STAP #2 Rol het bladerdeeg uit
- STAP #3 Snijd het bladerdeeg over breedte in 8 gelijke stroken
- STAP #4 Beleg elke strook met gerookte zalm
- STAP #5 Smeer de zalm in met crème fraîche
- STAP #6 Bestrooi met fijngehakte dille
- STAP #7 Rol een strook bladerdeeg in de lengte op tot zalmroosje, laat wat zalm boven het deeg uitsteken
- STAP #8 Zet de rolletjes rechtop (met de zalm naar boven) in een ingevette muffin tray
- STAP #9 Bak de zalmroosjes in circa 12 minuten goudbruin en gaar

↑ JE VINDT 'T IN
HET KOELVAK

