



Zalmkomkommerrolletje

Ik ben dol op kleine hapjes! Er komt bij ons dan ook regelmatig een borrelplank met allemaal lekkere hapjes op tafel in het weekend. Op deze planken combineren we ongezondere snacks altijd met gezondere hapjes, zoals verse rauwe groentes of dit komkommerrolletje.

Met komkommer kun je zulke lekkere hapjes maken. Het frisse van de komkommer is een goede combinatie met kaas, salades, vis en vlees. Zo vervangen we hier toastjes regelmatig door schijfjes komkommer. Op deze manier kun je gezellig samen borrelen en heb je toch een gezonde hap op tafel staan.

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 komkommer
- 150 gram Boursin (verse roomkaas met knoflook en kruiden)
- 100 gram gerookte zalm

Doe de zalm samen met de Boursin in een hakmolen en hak het fijn tot een zachte mousse. Mocht je geen hakmolen hebben het kan ook met een staafmixer.

Snijd met een dunschillen dunne lange plakken van de komkommer. Leg deze op keukenpapier, zodat wat vocht van de komkommer door het keukenpapier opgenomen wordt.

Smeer de plakken komkommer in met de zalmousse. Rol de plakken komkommer op en je hebt een heerlijk hapje.