



# Gerookte Zalm Rolletjes

## Bereidingswijze

1. Snijd de korstjes van het brood. Rol de sneetjes brood plat met een deegroller.
2. Doe de Alpro Lekker Gezond Smeren in een schaal. Knip met een schaar de verse dille en bieslook in stukjes boven de schaal. Voeg het citroensap toe. Meng het geheel goed door elkaar met een vork en breng op smaak met zwarte peper.
3. Verdeel het Lekker Gezond Smeren mengsel over de sneetjes brood en beleg met de gerookte zalm. Rol het belegde brood voorzichtig op. Omwikkel elke rol strak in met plasticfolie en leg ze een uur in de koelkast.
4. Verwijder de plasticfolie van de rolletjes en snijd ze in plakjes van 1,5 cm. Leg de zalmrolletjes op een bord en genieten maar!



4 personen



10min

## Ingrediënten

- 2 dunne sneetjes volkoren brood
- 1 royale eetlepel Alpro Lekker Gezond Smeren
- 2 plakjes gerookte zalm
- klein scheutje citroensap
- 5 takjes verse dille
- 5 takjes verse bieslook
- Zwarte peper

## Bereid met

Lekker Gezond Smeren

