

Een recept van Vie

Gevulde zalmrolletjes



€2,35

per persoon*

Vie zet zich in voor een goede gezondheid van de inwoners van Kerkrade. Samen gaan we meer bewegen en leren om gezonde keuzes te maken. We helpen je graag op weg met dit recept. Laat je verrassen en inspireren door dit heerlijke en makkelijke recept voor het hele gezin of gewoon voor twee personen.

Maak kennis met Vie, een leven in beweging. Ga naar www.vie-kerkrade.nl voor meer informatie.

*We houden de Vie-recepten graag voor iedereen betaalbaar. Helaas kan het voorkomen dat de prijzen van sommige producten veranderen, waardoor de prijs per persoon kan afwijken. Serveersuggestie is mogelijk met andere ingrediënten.

Gevulde zalmrolletjes

Tussendoortje - 4 personen - bereidingstijd: 20 minuten

Zo maak je het klaar:

1. Snijd de bladeren van de paksoi en was ze.
2. Vul een pan met water en breng dit aan de kook.
3. Voeg de paksoi toe en kook deze 3 minuten.
4. Spoel de paksoi af met koud water en dep droog met keukenpapier.
5. Was en snijd de bosui in zeer dunne ringetjes.
6. Meng de geraspte mierikswortel met de crème fraîche light in het kommetje.
7. Voeg naar smaak peper toe.
8. Snijd het blad van de paksoi ter grootte van de plakken zalm en leg ze op elkaar.
9. Smeer de paksoi in met de geraspte mierikswortel en verdeel de ringetjes bosui erover.
10. Rol de belegde plakjes zalm vanaf de smalle kanten op.
11. Snijd de rolletjes eventueel een keer schuin door.
12. Serveer de zalmrolletjes met de sojasaus.

Boodschappenlijstje:

- 4 bladeren paksoi
- 1 bosui
- 1 eetlepel geraspte mierikswortel
- 1 eetlepel crème fraîche light
- 4 plakken gerookte zalmfilet
- 5 eetlepels sojasaus

Dit heb je ook nodig:

- Keukenpapier
- Kommetje