

Zalmrolls

lunch - bereiden 20 min - 8 stuks



Bron	Allerhande 3 2010
Type	brood/sandwiches, vis, pasen, kinderrecepten, Engels, high tea
Bevat	Energie 125 kcal- Eiwit 6 g- Vet 8 g- Koolhydraten 7 g (per stuk)

Snelcode: 621244

Met een snelcode heeft u het recept zo weer gevonden op www.ah.nl/recepten. Typ het nummer in bij de receptenzoeker en u springt in een keer naar het recept. Wel zo handig!

Ingrediënten

4 sneetjes wit casinobrood
1 bakje Philadelphia naturel (185)
1 pakje gerookte zalmfilet (100 g)
3 tl verse dille, fijngesneden
snijd ze schuin doormidden.

Bereiden

1. Snijd de korstjes van de sneetjes brood. Besmeer de sneetjes met de roomkaas en leg ze op een stukje vershoudfolie. Bestrooi met peper. Beleg met de zalm en bestrooi met de dille. 2. Rol het brood stevig op in het vershoudfolie. Draai de uiteinden van de rolletjes dicht als een toffee en leg in de koelkast tot gebruik. Pak ze uit en

Tip

U kunt de sandwichrolls 's ochtends al maken. Bewaar ze tot gebruik in de vershoudfolie in de koelkast en pak ze vlak voor het serveren uit.