



Recept van Sawitrie Kanhai

Bladerdeegvlinders met zalm

Lekker voor bij de borrel.

Benodigheden:

- 8 vellen bladerdeeg (of één grote rol)
- ½ ei
- 200 gram gerookte zalm
- 125 gram kruidenroomkaas

Aan de slag!

Stap 1

Verwarm de oven op 200 graden. Rol het bladerdeeg uit of druk de plakjes deeg goed aan elkaar. Besmeer deze met kruidenkaas. Leg hier wat zalm op en rol het deeg aan beide kanten op naar het midden.

Stap 2

Snijd de rol daarna met een scherp mes in dunne plakjes en leg deze op de bakplaat met bakpapier.

Stap 3

Klop het halve ei los en bestrijk de bladerdeegrolletjes hiermee.

Stap 4

Bak de bladerdeegvlinders met zalm ongeveer 15 minuten goudbruin en laat ze daarna afkoelen.

Tip:

Bewaar de bladerdeegvlinders in een afgesloten bak. De volgende dag zijn ze iets minder knapperig, maar je kunt ze weer kort in de oven opwarmen om ze weer knapperig te maken. Zo kan je nog een dag van de bladerdeegvlinders met zalm genieten!

Veel plezier en eet smakelijk!

