

## ZALMBEURSJES – voor Valentijn

hapje

Benodigdheden : voor **4** personen

|     |    |                                      |
|-----|----|--------------------------------------|
| 200 | gr | Gerookte zalmplakjes                 |
| 1   | el | Mierikswortel (uit een klein potje)  |
| 200 | gr | Roomkaas                             |
|     |    | Sesamzaadjes – licht en donker       |
| 1,5 | el | Bieslook gehakt en enkelen sprietjes |

Bereidingstijd: 15 minuten

Werkwijze :

Meng 200 gram roomkaas met 1 el mierikswortelcrème en 1 EL gehakte bieslook.  
Zet het mengsel in de koelkast.

Leg 200 gram plakjes gerookte zalm open op een werkvlak

Schep in het midden van elk plakje een lepel van de gemengde roomkaas.  
Maak een beursje van de zalm door de hoeken samen te nemen.  
Bind er een sprietje bieslook rond.

Garneer met sesamzaadjes.

Verdubbel alles en geef er gemengd slaatje bij en je hebt voorgerechten.

=====