

MOZARELLABOLLETJES MET GEROOKTE ZALM EN KRAB

JAN 2024

Benodigdheden : voor **4** personen Voorgerechtje

250	gr	minimozarellabolletjes
250	gr	Gerookte zalm
200	gr	Krabvlees (vers, diepvries of doos)
2	st	Tomaten
150	gr	Rucola
6	st	Lente uitjes
80	gr	Mozarella geraspt
200	gr	Roomkaas (Philadelphia of evt mascarpone)
4	el	Mayonaise
0,5	kl	Knoflookpoeder (of een klein beetje puree van look)
0,5	kl	Zout

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Maak 6 lente uitjes schoon en snij ze in ringetjes.

Laat 200 gr Krabvlees uitlekken als ze het uit een doos komt of ondooit is.

Meng dit met 200 gram roomkaas (bv Philadelphia of Mascarpone), 2 el mayonaise, 0,5 kl zout, 0,5 kl knoflookpoeder (of een beetje geperst).

Warm dit mengsel op in een pannetje, voeg 80 gr geraspte mozzarella toe en roer tot een gladde saus. Neem van het vuur.

Meng 2/3 van de uiringetjes door de saus.

Laat 250 gram minimozarellabolletjes uitlekken en tel ze.

Snij nu 250 gram gerookte zalm in gelijke repen wikkel rond elk bolletje twee repen zalm.

Zet vast met een prikkertje.

Spoel 150 gram rucola en 2 tomaten. Laat goed uitlekken.

Snij de tomaten in blokjes.

Verdeel de tomaten en rucola over 4 borden.

Schep er de saus op en leg 3-4 mozarellabolletjes bij en werk af met de overgebleven lenteuringetjes.

Smakelijk eten

=====