



Hapjes

Bladerdeegwafeltjes met zalm

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg

200 gram zalm (gerookte)

1 mierikswortel (potje, geraspte)

Bereidingswijze

Verdeel ieder vel bladerdeeg in 12 vierkantjes van 5 centimeter. Smeer op elk plakje een dun laagje mierikswortel.

Leg er vervolgens wat gerookte zalm op. Toedekken met een tweede laagje deeg en enkele minuten bakken tussen een voorverwarmd wafelijzer.

