



Hapjes

Spinaziewrap met gerookte zalm

Voor 8 personen.

Ingrediënten

500 gram spinazie
200 gram basilicum
3 eieren (gesplis)
1 eetlepel dille (fijngehakt)
200 gram roomkaas (Philadelphia)
1/2 citroen (sap, geraspte schil)
3 eetlepels kappertjes
250 gram zalm (gerookte)
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de spinazie 2 minuten, giet hem af, laat hem schrikken onder koud water en knijp alle vocht eruit. Mix hem daarna samen met de eierdooiers, de basilicum, peper en zout tot een gladde massa.

Klop de eiwitten tot zachte pieken en vouw ze onder de spinazie.

Verdeel dit mengsel gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier en plaats die 15 minuten in een oven van 180°. Al laten koelen.

Roer intussen de dille, het sap en de schil van de citroen onder de roomkaas. Op smaak brengen met peper en zout.

Leg de spinaziebiscuit op huishoudfolie en smeer er de roomkaas op. Bestrooien met kappertjes en bedekken met gerookte zalm.

Stevig oprollen met behulp van de folie en enkele uren in de koelkast leggen. Voor gebruik in mooie plakjes snijden.

Serveren als hapje of als voorgerecht.

Keukenbenodigdheden

Mixer

Oven

