



Hapjes

Omeletrolletjes met zalm

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram zalm (gerookte)

3 eetlepels pesto

scheutje melk

2 eieren (grote)

boter

zout

Bereidingswijze

Klop de eieren los met de melk en wat zout. Bak er een stevige omelet van in een grote pan met boter. Af laten koelen, op een stuk huishoudolie leggen en besmeren met pesto. Schik daar de zalm bovenop.

Rol de omelet met behulp van de folie stevig op. Enkele uren in de koelkast leggen en dan in rondjes verdelen.

