



Hapjes

Zalmbonbon

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels bieslook (fijngehakt)
1/2 appel (Granny Smith, in kleine blokjes)
4 radijsjes (fijngesneden)
100 gram roomkaas
2 eetlepels Griekse yoghurt
250 gram zalm (gerookte)
handvol rucola
1/2 citroen (sap)
8 pretzels (stokjes)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de bieslook, appel, radijsjes, roomkaas en yoghurt door elkaar en breng op smaak met peper en zout.

Leg een stuk vershoudfolie in elk kopje. Leg in elk kopje 2 à 3 plakjes zalm. Zorg ervoor dat de onderkant en zijkanten goed bedekt zijn. Schep er de vulling in. Vouw de randen van de zalm over de vulling zodat alles volledig bedekt is. Vouw er de folie over en draai strak dicht. Bewaar de bonbons in de folie in de koelkast tot net voor het serveren.

Leg de bonbons op een bord en geef er 2 stokjes pretzel bij. Werk af met wat rucola, olijfolie en citroensap. Ga er nog eens met de pepermolen over.

