



‘Worstenbroodje’ van asperges en zalm



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 bussel witte asperge
zout
1 pak bladerdeeg
1 pak roomkaas (type Philadelphia)
1 pak gerookte zalm
2 eiderdooiers
2 eetlepels sesamzaadjes

Bereidingswijze

- 1.** Schil de asperges, verwijder 2 cm van de uiteindes en kook ze beetgaar in licht gezouten water. Laat goed uitlekken en dep daarna droog met keukenpapier.
- 2.** Rol het bladerdeeg uit en snij het in vier kwarten.
- 3.** Bestrijk lichtjes met roomkaas. Leg hierop gerookte zalm en 2 à 3 asperges. Rol op tot een worstenbroodje.
- 4.** Bestrijk de buitenant met losgeklopte eierdooier en bestrooi met sesamzaadjes.
- 5.** Zet ongeveer 35 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.