



Preirolletjes met gerookte zalm



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 stengels prei
200 gram gerookte zalm
400 gram zure room
2 sjalotten (fijngesneden)
1 eetlepel graantjesmosterd (fijne)
1/2 citroen (sap)
peper en zout
kervelblaadjes

Bereidingswijze

- 1.** Snij de groene stukken en het iets bredere uiteinde met de wortel weg. Snij het witte gedeelte in drie stukken. Leg de prei vervolgens op de barbecue of de gloeiendhete grillpan.
- 2.** Laat 7 minuten liggen zonder de prei te verplaatsen. Draai om en laat opnieuw 7 minuten liggen.
- 3.** Verwijder de buitenste laag van elk stukje prei en snij verder in kleinere stukken. Rol elk stuk gegrilde prei in zalm en leg op een schaal.
- 4.** Meng de zure room met de sjalotjes, de graantjesmosterd, het citroensap, peper, zout en kervelblaadjes.
- 5.** Schep over de rolletjes.