



Gepimpte bladerdeeggebakjes met zalmkaviaar en komkommer



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

12 bladerdeeggebakjes (kant-en-klaar, gevuld met een romige vis- of garnalenmengeling)

1 komkommer

houten prikkers

120 gram zalmkaviaar

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de bladerdeeggebakjes in de oven zoals op de verpakking staat aangegeven.
- 2.** Snij met een dunschiller linten van de komkommer. Prik ze in sierlijke krullen (in de vorm van een kerstboom) op houten prikkers.
- 3.** Garneer de bladerdeeggebakjes met zalmkaviaar en zet er een prikker in. Serveer meteen.