



**Lekker, makkelijk en snel koken met Junion.**

## **Zalmrolletjes | Vlog #47 (4 personen) Deel deze video**

**Ingrediënten:**

Verse zalm, ei, kurkuma, komijnpoeder, Bieslook, verse dille, wit casinobrood, gezouten roomboter, Venkel, ananas in siroop, halve limoen, honing chilipoeder.

### **Bereiding Venkel-ananas coulis.**

Snij de venkel in dunne reepjes (zo dun mogelijk, je kunt hiervoor ook een mandoline gebruiken). Snij de ananas in kleine stukjes.

Doe een eetlepel olie in een pan. Voeg de venkel toe. Voeg de in stukjes gesneden ananas en de siroop van de ananas toe.

Laat het geheel sudderen op een laag vuurtje. Tot slot doe je het sap van een halve limoen en een eetlepel honing. Voor de liefhebber mag je een snufje zout en een mespuntje chilipoeder toevoegen. Het geheel circa 20-25 op een zacht vuurtje laten sudderen.

### **Bereiding Zalmrolletjes**

Snij de korstjes van het casinobrood.

Snij je bieslook op dezelfde lengte als de breedte van je brood.

Snij reepjes zalm. Probeer deze de breedte van je brood te geven.

Maak een mengsel van een ei, twee eetlepel kookroom. Voeg aan dit mengsel een halve theelepel kurkuma, een halve theelepel komijn en een klein beetje zout toe en meng het geheel goed door.

Rol met een deegroller per stuk de sneetjes plat. Je mag hiervoor kracht gebruiken. Hoe dunner het brood wordt, hoe krokanter je rolletjes worden.

Het plat gerolde brood smeer je in met je eimengsel. Leg een stuk zal op het brood. Tevens Een paar stengels bieslook en dille.

Rol nu zo strak mogelijk de zalm in het brood. Smeer de rand goed dicht met het eimengsel. Bak de rol op de opening in een hete pan met olijfolie. Tijdens het bakken voeg je een klontje gezouten roomboter toe. Besprenkel ook wat grof zeezout. Bak de rollen aan alle kanten goud bruin.

Je kunt zo meerder rolletjes bakken.

### **Kruiden mayonaise**

Snij zo fijn mogelijk dille en bieslook. Roer deze door een paar volle lepels yoghurt mayonaise.

### **Serveren**

Je mag nu alles serveren met een salade of aardappelpuree. De zalmrollen heb ik schuin doorgesneden zodat je de vulling kunt zien.

**Tip!**

Om de zalmrolletjes warm te houden zorg je dat je een voorverwarmde oven hebt op circa 50 a 60 graden. Je kunt nu steeds, na het bakken je rolletjes in de voorverwarmde oven stoppen zodat ze warm blijven.

Eet smakelijk.