

Palmiers van Brugge Jong en gerookte zalm

Ingredienten:

Ingrediënten voor +/- 15 koekjes

- 1 rechthoekige rol bladerdeeg
- 1 el mierikswortelpasta
- 6 sneden gerookte zalm
- 4 sneden Brugge Jong

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Rol het bladerdeeg open en smeer in met de mierikswortelpasta.
3. Beleg met gerookte zalm en Brugge Jong.
4. Rol vanaf de korte zijde op tot het midden. Rol nu ook de andere zijde op tot het midden. Druk de twee opgerolde delen samen. Snijd in reepjes van +/- 1 cm dik. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat.
5. Bak in 15 minuten goudbruin in de oven.
6. Laat afkoelen en serveer.

Smakelijk!

3 personen

15 min

Voorgerecht

1

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/palmiers-van-brugge-jong-en-gerookte-zalm>