

Voorgerecht

Hartige tompouce met kruidenroomkaas en zalm.

Deze knapperige bladerdeeg en gerookte zalm is een lekker , makkelijk en feestelijk voorgerecht voor de kerst



Ingrediënten voor 4 pers.

- 4 blaadjes bladerdeeg (uit de diepvries)
- 1 eigeel (+ scheutje melk)
- 2 eetl. Sesamzaadjes
- 100 gr. Ricotta
- 100 gr. Boursin
- ½ eetl. Citroenrasp
- 25 gr. Rucola
- 100 gram gerookte zalm

Keukenhulpjes

keukenkwastje, bakplaat en bakpapier

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C boven- en onderwarmte.
2. Halveer de blaadjes bladerdeeg en verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat. Prik de blaadjes in met een vork.
3. Kluts het eigeel met een scheutje melk en smeer hiermee de bladerdeeg in
4. Verdeel over de helft van de bladerdeeg (de bovenkant) de sesamzaadjes
5. Bak de bladerdeeg in de oven voor in ongeveer 10-12 minuten tot ze goudbruin zijn. Laat afkoelen
6. Ondertussen klop je de Boursin met de Ricotta los en meng je hierdoor de citroenrasp
7. Verdeel dit mengsel over de onderkantjes van de bladerdeeg (waar dus geen sesamzaadjes opzitten). Gebruik eventueel een spuitzak en maak toefjes voor een leuk effect.
8. Hierover verdeel je wat rucola gevolgd door plakjes gerookte zalm.
9. Top de bovenkant af met de sesamzaadjes en geniet ervan!