

BORRELPLANK Komkommer gevuld met salami en roomkaas



1 PLANK = 6 PERSONEN

⌚ 10 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 1 komkommer
- ◆ 5 plakken salami
- ◆ 100 g zuivelspread knoflook en kruiden

MATERIAAL: kaasschaaf, keukenpapier, vershoudfolie, cocktailprikkers



ZO MAAK JE HET:

1. Snijd met een kaasschaaf de komkommer in de lengte in dunne linten.
2. Dep ze goed droog met keukenpapier.
3. Leg een groot stuk vershoudfolie op je werkblad en leg de komkommerlinten er in de lengte op.
4. Ze mogen elkaar een klein beetje overlappen.
5. Beleg met de salami en besmeer met de zuivelspread.
6. Rol de belegde komkommer met behulp van de folie strak op.
7. Maak een knoop in de folie aan beide kanten van de rol en leg minimaal 30 minuten in de koelkast.
8. Verwijder de folie en snijd de rol in 16 gelijke rolletjes.
9. Prik de rolletjes vast met een cocktailprikkers.

Eet smakelijk!

TIP: Je kunt dit gerecht een dag van tevoren maken. Bewaar afgedekt en gekoeld tot gebruik en snijd vlak voor het serveren in rolletjes.

TIP: Beleg voor een makkelijke lunch een kaiserbroodje met de rest van de zuivelspread, salami en wat sla. Het gerecht is dan niet meer glutenvrij.

TIP: Dit recept is onderdeel van een voordeelplank. Dit recept is onderdeel van een voordeelplank. Maak je voordeelplank compleet met platbrood met tuinerwten-dip met munt en kaasspiesjes.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)