

21-4-2015

Kookavond

Loempia met zacht gerookte zalm en groene asperges

Nodig voor 4 pers:

- 4 plakken gerookte zalm
- 8 groene asperges (7 min. voor gestoomd)
- 200 gr. Oesterzwam
- 0,5 dl. Room
- 1 el. Paneermeel
- 4 loempia vellen
- 2 gehakte sjalotten
- 1 el. Gehakte peterselie
- Peper en zout

Zo maak je het:

- Bak de oesterzwam met de sjalotten glazig tot het vocht weg is
- Laat inkoken met de room en voeg de in kleine blokjes gesneden asperges bij en kruid af
- Bind met het paneermeel en voeg er de fijngesneden peterselie bij
- Leg wat mengsel op een plakje gerookte zalm en rol op
- Leg de zalm met vulling op een loempia vel en doe wat eiwit op de bovenkant van het vel, vouw mooi dicht en bak krokant af in olie. (of in oven)
- Serveer met een slaatje