



ZALMROL



5 porties



30 min. bereiden

BEREIDING

1. Snij de spinazie wat fijner
2. Wok de spinazie in wat olie in een pan
3. Kluts ondertussen de eieren los met wat kookroom en zout en peper
4. Voeg het ei toe aan de spinazie en laat de omelet langzaam garen
5. Keer de omelet en bak de andere kant ook gaar
6. Laat de omelet uit de pan glijden en laat afkoelen
7. Besmeer de omelet met roomkaas en beleg met de zalm
8. Rol de omelet voorzichtig op en snijd in plakken

Ingrediënten

- 4 eieren
- 2 flinke handen verse spinazie
- Gerookte zalm
- Kookroom
- Roomkaas
- Zout en peper