

Pistoletje roomkaas en zalm

Hier treft je het recept voor een lekker pistoletje met roomkaas, zalm en ijsbergsla. Alle ingrediënten en respectievelijke calorieën per ingrediënt tref je naast of onder de foto van het pistoletje. Het recept vind je onder de foto.



Een pistoletje met roomkaas en zalm is een ware traktatie en hoort absoluut thuis tussen luxe broodjes op een buffet. Maar ook voor tussen de middag of op zaterdag met z'n allen aan tafel geeft de combinatie roomkaas en zalm een leuke en lekkere verrassing voor het hele gezin.

Ingrediënten en kosten pistoletje roomkaas en zalm met ijsbergsla

Ingrediënten voor pistoletje roomkaas zalm

Ingrediënt	Kcal	Kosten
Pistoletje	130	€ 0,30
Boter 7-8gr.	26,5	€ 0,03
Roomkaas 22 gr.	77	€ 0,34
Ijsbergsla 11 gr.	2,5	€ 0,12
Zalmsnippers* 30 gr.	49	€ 0,64
Totalen p/st.	285	€ 1,43

Bereiding

Snij het pistoletje geheel door. Doe dit door het pistoletje plat te leggen en onder je handpalm door te snijden. Besmeer het pistoletje aan 1 zijde met boter en vervolgens met een dikke laag roomkaas, strooi hier bovenop een laagje gemengde en voorgesneden ijsbergsla. Duw de gesneden sla een beetje aan door de bovenkant van het broodje er bovenop te leggen zodat deze goed blijft plakken in de roomkaas. Schep nu een royale hoeveelheid zalmsnippers bovenop de sla. Duw het pistoletje een beetje aan als je de bovenkant van het broodje er weer bovenop legt. Eet smakelijk!

* Bij dit broodje hebben we bewust zalmsnippers gebruikt omdat deze maar half zoveel kosten als zalmfilet.