

Pistoletje zalm pesto

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



Een pistolet met zalm gesnipperde ijsbergsla en groene pesto is een prima combinatie van frisse en kruidige smaken die je niet snel bedenkt en daarom een leuk broodje om voor de afwisseling eens te maken. Bij dit broodje hebben we zalmplakken gebruikt maar je kunt natuurlijk ook zalmsnippers gebruiken.

Ingrediënten en kosten Pistoletje zalm pesto

Ingrediënt	Kcal	Kosten
Pistoletje	130	€ 0,30
Gesneden ijsbergsla 5gr	0,5	€ 0,05
Boter 7-8gr.	26,5	€ 0,03
2 plakken zalmfilet 38 gr.	70	€ 1,25
Groene pesto 5gr	24	€ 0,01
Totalen p/st.	251	€ 1,61

Bereiding

Snij het pistoletje in de lengte bijna helemaal door. Doe dit door het pistoletje op zijn kant te leggen en tussen je vingers door te snijden. Besmeer het pistoletje aan 1 zijde met boter en leg een laagje gesneden ijsbergsla op de onderste helft. Leg 2 plakken zalm gevouwen boven op de sla zodat ze het hele broodje bedekken. Smeer naar smaak een ruime theelepel of meer groene pesto over de zalmplakken. Ter variatie (naar smaak) kan een beetje peper worden toegevoegd. Eet smakelijk!

Het Broodjes Buffet© “Pistoletje zalm pesto”