

Zalmtasjes met prei

⌚ Voorbereiding **15min**

🕒 Bereiding **10min**

📌 Moeilijkheidsgraad **eenvoudig**

👤 Aantal personen **4**

INGREDIËNTEN

- 📌 4 **Herta** brickvellen
- 📌 1 fijngesneden prei
- 📌 3 flinke stukken zalmfilet
- 📌 1 eetlepel olie
- 📌 2 el vloeibare lighroom
- 📌 1 klein blokje margarine
- 📌 peper

PRÉPARATION

1. Verwarm de oven 'voor' op stand 7/8 (220° C).
2. Smoor de prei 3 minuten in een koekenpan met olie. Snijd de zalm in kleine stukjes en doe de vis bij de prei. Voeg peper en room toe. Laat goed afkoelen.
3. Doe deze vulling in het midden van elk brickvel. Sluit het vel met keukengaren.
4. Bestrijk met margarine en bak 6 tot 7 minuten op de ovenplaat.



“ Deze tasjes zijn
een echte verrassing ”