



Zalmsticks



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 pak bladerdeeg
250 gram gerookte zalm (minstens)
1 ei (losgeklopt)
1 handvol sesamzaadjes

Bereidingswijze

- 1.** Snij het bladerdeeg in repen van 1,5 cm breed.
- 2.** Leg op elke reep een stukje zalm dat even breed als lang is. Draai deeg en zalm vervolgens samen in een spiraalvorm. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat.
- 3.** Bestrijk het bladerdeeg met losgeklopt ei (gebruik een penseel) en bestrooi vervolgens met sesamzaadjes.
- 4.** Zet ± 25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven, of totdat het bladerdeeg mooi goudbruin is gebakken.