



WRAP MET GEROOKTE ZALM – IDDSI 4



Een klassiek hartig hapje: een wrap met gerookte zalm. Deze versie is helemaal **glad gemalen** (niveau 4).

Benodigheden:

Voor zo'n 3 hapjes, afhankelijk van hoe groot je ze serveert.

- 1 wrap
- roomkaas/kruidenkaas, bijvoorbeeld MonChou, Boursin, Paturain, etc.
- 50 gram gerookte zalm
- melk

Aan de slag:

1. Mix de wrap met 1 lepel van de roomkaas of kruidenkaas en zo'n 4 eetlepels melk tot een gladde massa in een blender, hakmolen of keukenmachine. Voeg zo nodig nog meer eetlepels melk toe totdat het een gladde, dikvloeibare massa is geworden zonder stukjes. Wanneer je de lepel kantelt, moet het er met enig gemak afvallen (het mag niet blijven plakken aan de lepel). Neem een derde van het mengsel en spreid dit uit op een bordje in de vorm die jij wilt. Doe dit ook voor de andere hapjes zo.

2. Mix de zalm in de blender, hakmolen of keukenmachine met 1 eetlepel roomkaas of kruidenkaas en zo'n 3 eetlepels melk tot een gladde massa. Controleer weer of het een gladde, dikvloeibare massa is zonder stukjes. Wanneer je de lepel kantelt, moet het er met enig gemak afvallen.

3. Je kan ervoor kiezen om nog wat extra roomkaas of kruidenkaas op de wrap te smeren, voordat je de zalm erop doet. Je kan deze stap ook overslaan. Spreid de zalm uit op de verschillende wrap-hapjes en serveer.

Tip: het is best een machtig hapje. Serveer het daarom, zoals hierboven aangegeven, in meerdere kleine hapjes. Ik heb het voor de foto in een vrij grote vorm geserveerd, maar ik raad je aan het kleiner te serveren.

