

## Ingrediënten

250 g. Gerookte zalm 1 gedroogd norivel (wier), in 6 repen gesneden 100 g Roomkaas wasabipasta 10 g tuinkers Limoen in vieren gesneden, als garnituur

**Tijd:** 10-20 minuten  
**Keuken:** Japans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Soort\_gerecht:** Buffet  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Nee

## Amuse van norirollen met zalm en kaas

Een feestelijke zalmamuse met Japans norivel, wasabipasta en roomkaas met een toef van tuinkers. Voor 12 amuses.

### Bereidingswijze

Leg een reepje nori op een werkblad, smeer 1 theelepel roomkaas op één uiteinde en leg daar een beetje wasabi en tuinkers op. Rol alles zo op dat de kaas aan de binnenkant zit. Rol 2 plakken zalm rond hetreepje nori en serveer de rol verticaal op een amuselepel. Doe het zelfde met de rest van de zalm, tuinkers en wasabi, roomkaas en norireepjes. Leg een stukje limoen als garnituur op de amuselepel erbij.

### Serveertips

Deze rollen zijn ook heerlijk met gerookte forel. Maak het gerechtje groter en je hebt een heerlijk voorgerecht!

