



# De Kookjuf

---

## Hapjes van De Kookjuf

### **Zalmrolletjes**

- 2 tortilla's
- 200 gr gerookte zalm
- 1 kuipje Philadelphia bieslook light
- rucola

1. Warm de tortilla's 30 seconden op in de magnetron
2. Besmeer 1 kant van een tortilla rijkelijk met de roomkaas, besmeer niet de randen
3. Leg er plakken zalm op
4. Doe er een klein handje rucola overheen
5. Rol de tortilla strak op
6. Snijd in plakken en doe er prikkers in

### **Kaasspiesje**

- kaasblokjes
- zongedroogde tomaat
- zwarte olijven

1. Steek een olijf aan de prikker, vervolgens een stukje zongedroogde tomaat en dan een blokje kaas



# De Kookjuf

---

## **Kerstomaat-mozzarella-hapje**

-kerstomaatjes

-kleine mozzarellabolletjes (doorsnede ongeveer 1 cm)

-pesto, of tapenade naar keuze

-basilicumblaadjes

1. Snijd een kerstomaat doormidden. Doe een helft aan een prikker, doe er een mozzarellabolletjes aan, blaadje basilicum en vervolgens de andere helft van de kerstomaat
2. Verdeel iets pesto over de mozzarella