



ANTIPASTI ROLLETJES

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Italië

Gang: Fingerfood

Hoeveelheid: 10 personen

Tijd: 45 minuten

Ingrediënten voor de Carpacciorolletjes:

- 2 porties carpaccio vlees (1 pakje)
- 4 el groene pesto
- 1 handje rucola
- 2 el pijnboompitjes geroosterd
- 1 el Parmezaanse kaas snippers
- 3 tl kappertjes, afgespoeld en uitgelekt

Ingrediënten voor de Vitello Tonnato-rolletjes:

- 1 blikje tonijn op water
- 3 ansjovisfilets, uit blik
- 3 el mayonaise
- 1 el citroensap
- 2 handjes rucola
- 150 gram fricandeau in plakjes
- 75 gram semi-zongedroogde tomaten, in stukjes gesneden
- 1½ eetlepel kappertjes, afgespoeld en uitgelekt
- zout en peper

Ingrediënten voor de Zalmrolletjes:

- 200 gram gerookte zalm
- 100 gram roomkaas, naturel
- 3 takjes dille, fijngehakt
- 0,5 citroen
- 1 tl honing

Ingrediënten voor erbij:

- geroosterde plakken stokbrood
- rucola
- truffelmayonaise
- groene pesto

Bereiding:

Stokbrood

- Stel de oven in op grillstand.
- Snij het stokbrood in 2 cm dikke plakken. Bestrijk de plakken met olijfolie en bestrooi met een beetje versgemalen zwarte peper en zout. Plaats de plakken stokbrood in schuif deze 10 a 15 cm onder de grill. Grill ze tot ze goudbruin worden. Draai om en herhaal.
- Haal de geroosterde stokbrood uit de oven en laat afkoelen.

Carpacciorolletjes

- Besmeer de onderkant van een plakje carpaccio met wat groene pesto. Beleg dit met een paar blaadjes rucola en bestrooi met wat pijnboompitjes, kaassnippers en kappertjes. Rol het geheel mooi op.
- Herhaal dit met de resterend plakjes Carpaccio.

Vitello Tonnato-rolletjes

- Voor de tonijnsaus pureer je de tonijn met de ansjovis, mayonaise en citroensap. Breng op smaak met peper en zout en zet apart.
- Beleg de onderkant van een plakje fricadeau met wat tonijnsaus. Verdeel hier wat rucola, een paar kappertjes en stukjes zongedroogde tomaat. Rol het geheel mooi op.
- Herhaal dit met de resterend plakjes Fricadeau.

Zalmrolletjes

- Roer de fijngehakt dille, ½ theelepel citroensap en 1 theelepel honing door de roomkaas. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en zout.
- Leg een stuk vershoudfolie op je werkblad. Leg de plakjes zalm hier zo op dat er een rechthoekige lap ontstaat.
- Bestrijk de zalm ruim met het roomkaasmengsel. Rol dit met behulp van de vershoudfolie mooi op, zoals een toffee. Leg de rol een half uur in de vriezer om op te stijven.
- Snij de zalmrol in stukken van 3 cm.

Opmaken van de borrelplank

- Verdeel de overgebleven rucola over de houten borrelplank. Leg de geroosterde plakken stokbrood in het midden van de plank en verdeel de rolletjes er om heen.
- Doe de overgebleven vulling in schaalpjes en zet deze op de plank.

Buon appetito!