



Eirolletjes

Datum: 25-09-2017
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 eieren
- 50 ml melk
- 2 eetl. verse bieslook
- 150 g roomkaas
- 12 plakken gedroogde landham (of andere gedroogde ham)
- 3 handjes rucola
- pijnboompitjes
- knoflookpoeder (ongeveer een halve theelepel)
- peper
- zout
- keukenfolie

Bereidingswijze:

Snijd de bieslook fijn. Kluts de eieren en meng dit in een kommetje met melk, verse bieslook, peper en zout. Bak van het eimengsel 4 dunne omeletten in een koekenpan met een beetje olie. Laat de omeletten afkoelen.

Rooster de pijnboompitjes. Meng de roomkaas met een beetje knoflookpoeder, peper en zout. Snijd de rucola grof, dit eet voor je gasten iets makkelijker.

Besmeer de afgekoelde omeletten met het roomkaasmengsel. Verdeel op iedere omelet drie plakken gedroogde ham. Strooi hierover de rucola en pijnboompitjes. Rol de omeletten strak op en verpak het in keukenfolie. Laat de rolletjes minimaal twee uur opstijven in de koelkast. Snijd de eirolletjes voor het serveren schuin af zodat mooie rolletjes ontstaan.