



Recept Philadelphia gerookte zalm rolls

10 porties 10 minuten bereidingstijd, 2 uur in de koelkast

BEREIDING

- 1 Leg twee grote lagen huishoudfolie neer.
- 2 Leg vervolgens de gerookte zalm over de huishoudfolie en zorg ervoor dat de randen elkaar ongeveer een halve centimeter overlappen (in totaal krijg je een oppervlakte van 15 cm x 20 cm).
- 3 Smeer de **Philadelphia Knoflook & Fijne Kruiden** over de gerookte zalm in een gelijkmatige, dunne laag. Zorg ervoor dat je aan beide uiteinden van de zalm 2 cm vrijlaat.
- 4 Leg de reepjes paprika op de dichtstbijzijnde lange zijde.
- 5 Til de huishoudfolie op om de gerookte zalm strak op te rollen (begin aan de zijde met de paprika reepjes). Plaats de rol in koelkast voor 2-3 uur. Pak de zalm voorzichtig op en snijd in tien gelijke stukken. Eet smakelijk!

INGREDIËNTEN

- 100 g **Philadelphia Knoflook & Fijne Kruiden**
- 1/2 groene paprika, in reepjes gesneden
- 1/2 rode paprika, in reepjes gesneden
- 150 g gerookte zalm



Recept Philadelphia roosjes met gerookte zalm & komkommer

8 porties 20-25 minuten bereidingstijd

BEREIDING

- 1 Verwijder de uiteinden van de komkommer. Schil de komkommer met een dunschiller in de lengte in dunne plakjes. Stop met snijden als je de zaadjes raakt.
- 2 Droog de komkommerlinten tussen twee stukken keukenrol gedurende 10 minuten.
- 3 Voeg ondertussen de **Philadelphia Knoflook & Fijne Kruiden** toe aan een kom, samen met de kappertjes, zeste van citroen en citroensap. Meng alles goed door elkaar.
- 4 Verdeel het Philadelphia mengsel gelijkmatig over de komkommerlinten en leg er de plakjes gerookte zalm op.
- 5 Rol strak op en garneer met dille en roze peper.

INGREDIËNTEN

- 100 g **Philadelphia Knoflook & Fijne Kruiden**
- 150 g gerookte zalm gesneden in reepjes van dezelfde grootte als de komkommer
- 1 komkommer
- 1 tl kappertjes, grof gehakt
- zeste van een halve citroen
- 3 tl citroensap

Voor de garnering

- 5 g dille
- roze peperkorrels



Recept Philadelphia gerookte zalm rolls met asperges

8 porties 25 minuten bereidingstijd

BEREIDING

- 1 Doe de **Philadelphia Original** in een kom samen met het citroensap, de zeste van citroen, dille en zwarte peper. Goed roeren.
- 2 Schep de Philadelphia mix in een spuitzak en zet opzij.
- 3 Plaats een pan water op middelhoog vuur en breng het aan de kook. Voeg de asperges en wat zout toe en laat voor 2 minuten sudderen.
- 4 Giet de asperges af en laat ze afkoelen.
- 5 Als de asperges zijn afgekoeld snijd je de asperges doormidden. Zet opzij.
- 6 Snijd de gerookte zalm in smalle repen die lang genoeg zijn om ze om twee halve asperges te wikkelen.
- 7 Om de hapjes op te bouwen neem je een plakje gerookte zalm en spuit je een halve theelepel Philadelphia mix op het midden. Leg er vervolgens twee helften van een asperge op en wikkel ze in de gerookte zalm.
- 8 Draai om en garneer met de reepjes citroenschil, granaatappel en dille.
- 9 Serveer en geniet!

INGREDIËNTEN

100 g	Philadelphia Original
8	asperges
	zeste van een halve citroen
1/2 tl	dille, fijn gesneden
	zwarte peper naar smaak
3 tl	citroensap
60 g	gerookte zalm

Voor de garnering

takjes dille
dunne reepjes citroenschil
granaatappel



Recept Philadelphia flatbread met gerookte zalm & gepekeld ui

8 porties 20-25 minuten bereidingstijd

BEREIDING

- 1 Neem een kleine kom en voeg heet water, witte wijnazijn, dille, zwarte peper, zout en suiker toe. Roer tot de suiker en het zout zijn opgelost.
- 2 Voeg de rode ui toe en meng alles door elkaar. Dek de kom af en laat minstens 20 minuten of een nacht staan.
- 3 Verwarm de flatbread volgens de instructies op de verpakking. Eenmaal gaar, verwijder de randen en snijd in gelijke vierkanten.
- 4 Verdeel **Philadelphia Original** over het brood en garneer met de gerookte zalm, waterkers en de gepekeld ui.
- 5 Serveer en geniet!

INGREDIËNTEN

100 g	Philadelphia Original
100 ml	heet water
100 ml	witte wijnazijn
1 tl	suiker
1 tl	verse dille, grof gesneden
	zout naar smaak
	zwarte peper naar smaak
1/2	rode ui, in ringen gesneden
1	groot flatbread (bijv. naanbrood)
60 g	gerookte zalm
20 g	waterkers