

Krokante boekweitravioli met Zalm



4 mensen

10 min voorbereiding

8 tot 10 min koken

De ingrediënten

- 1 glas van 95g** la belle-iloise Spread Zalm en jonge preischeuten warm serveren
- 2** boekweitpannenkoeken
- Optionele decoratie:** feta, mozzarella of Emmentaler kaas

De fasen

- 1- Snijd 32 rondjes uit de galette met behulp van een koekjessnijder met een diameter van 5 cm en leg ze op een bakplaat
- 2- Leg 1 theelepel warme zalmspread in het midden van 16 rondjes
- 3- Bedek met de resterende 16 rondjes en leg er een klein stukje kaas op. Een klein stukje kaas bovenop
- 4- Om uw smaakpapillen te prikkelen