



Pumpernickel

met gerookte zalmroosjes



½ komkommer
Delba pumpernickel
1 bakje verse roomkaas
150 g gerookte zalm
2 eetlepels bieslook
dille

Schil de komkommer en snij hem in flinterdunne plakjes.
Leg de plakjes uit op een platte schaal en bestrooi met
zout en peper over.
Laat de komkommer minstens een uur staan.

Steek rondjes uit het pumpernickel brood
Meng de bieslook onder de roomkaas
Spuit met de kaas een O op de pumpernickel

Dep de komkommer droog met keukenpapier en leg een
paar stukjes in de O van roomkaas

Rol plakjes gerookte zalm op tot roosjes
Zet een roosje op elke pumpernickel

Werk af met een takje dille