

Zeeslakken



8 mensen

15 min voorbereiding

koken

De ingrediënten

- 1 blik van 60g** van la belle-iloise Parmezaanse Tonijnspread
- 20g** platte of Provençaalse fromage frais
- 2 sneetjes** volkorenbrood
- 1** kleine wortel
- 16** mini-blini's (ongeveer 4 cm in diameter)

De fasen

- 1- Rooster de sneetjes sandwichbrood in een broodrooster en verwijder de korst
- 2- Maak kleine sandwiches met de tonijn rillettes en blini's
- 3- Schil de wortel en maak er reepjes van met een dunschiller
- 4- Besmeer de sneetjes brood met de kaas en snijd ze in kleine rechthoekjes van ongeveer 5 cm bij 1 cm
- 5- Leg een plakje opgerolde wortel en een blini sandwich verticaal op elke rechthoek van sandwichbrood
- 6- Koel je slakken voor het serveren