



SAPIDUM
kookworkshops
THERMOMIX

Carine Vogelaere - Thermomix advisor

0474/69 45 63

cuisine.de.carine@gmail.com

f Cuisine de Carine - Sapidum kookworkshops

🌐 www.sapidum-kookworkshops.be

Spinach roll

Brunch - Snack - Voorgerecht 🍴 1 rol

INGREDIËNTEN

- 100gr verse spinazie
- 30gr pijnboompitten
- 40gr parmesan (blok)
- 10gr olijfolie
- 6L eieren
- 200 à 250gr roomkaas
- 250 à 300gr gerookte zalm
- zwarte peper, zout

TIP - VARIATIE

- Vervang de roomkaas door ricotta.
- Vervang de spinazie door 75 à 80gr rucola.
- Ideaal als voorgerecht, samen met een slaatje en een dressing.

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 190°C (boven- en onderwarmte).
2. Breng 40gr parmesan (blok) in de mengbeker en rasp: **15 sec / std 10**
Doe over in een kommetje en zet apart.
3. Breng 30gr pijnboompitten in de mengbeker en laat sudderen:
3 min / Varoma / sudderen
Laat het afkoelen tot 50°C. (eventueel mengbeker uit toestel zetten)
4. Voeg 100gr verse spinazie toe, 10gr olijfolie, snuifje zout en mix:
8 sec / std 5,5
5. Plaats de **vlinder** en voeg toe: 6 eieren, 40gr parmezan (apart gezet) en zwarte peper: **20 sec / std 3,5**
6. Breng op een bakplaat van +/- 39x26cm een bakpapier.
Zorg hierbij dat je rondom opstaande randen met bakpapier hebt.
Breng het mengsel hierin over en bak deze in de voorverwarmde oven gedurende **15 min op 190°C**.
7. Laat de omelet afkoelen en draai het om op een folie.
8. Smeer deze in (dus de onderkant) met de roomkaas en verdeel de gerookte zalm erover.
Rol het geheel op en wikkel het in de folie.
Laat opstijven in de koelkast gedurende 60min.

SAPIDUM!!