

Brochette de Waldkorn® au saumon et au Maredsous

Fromage, Concombre, Saumon fumé, Aneth, Tomate cerise,

Méthode de travail

Coupez la tranche épaisse de Waldkorn® en gros dés. Mélangez le Maredsous avec l'aneth finement émincé. Tartinez la tranche de saumon de fromage et roulez-la. Découpez de fines tranches de concombre à l'aide d'une mandoline. Prenez une brochette et enfilez-y un morceau de Waldkorn®, suivi d'un petit rouleau de saumon, d'une tranche de concombre et d'une tomate cerise. Répétez cette étape avec le reste des ingrédients. Servez avec une branche d'aneth frais.

Ingrédients (1 personne)

5 - 10 minutes

- 1 tranche épaisse de Waldkorn® Vital (± 3 cm)
- 10 g de Maredsous Double Crème
- aneth frais
- 1 tranche de saumon fumé
- 1 concombre
- 2 tomates cerises