

FASE 1

BLINI MET ROSBIEF EN TRUFFELMAYONAISE

INGREDIËNTEN

30 BLINIROLLETJES

- 6 zakjes PowerSlim zalm wrap
- 12 plakjes rosbief
- 100 gr rucola
- 6 el (Zaanse) mayonaise
- 6 tl truffelolie
- 3 el olijfolie
- Peper en zout



TRUFFEL

DE TRUFFEL IS PUUR NATUUR.
HET IS EEN ONDERAARDSE
PADDENSTOEL.

BESTE TE COMBINEREN MET
EIWITRIJKE PRODUCTEN.

BEREIDINGSWIJZE

1. Meng de mayonaise met de truffelolie.
2. Meng de inhoud van het zakje zalm wrap met 100 ml water in de shaker
3. Verhit een halve eetlepel olijfolie in een anti-aanbakpan en bak een blini. Herhaal dit voor de andere zakjes.
4. Laat even afkoelen en besmeer met de truffelmayonaise.
5. Beleg de blini's met de rosbief en de rucola en breng eventueel nog op smaak met een beetje peper en zout.
6. Rol de blini op en snij iedere blini in 5 rolletjes.

"LAAT HET SMAKEN"