

Ingrediënten

Klopo Kitchen

Hi guys, KloPoKitchen here! The recipe is always pinned in the comments on Instagram, the reason why you can't see it is because I cross post from there 🍷

RECIPE:

- rice paper
- smoked salmon
- dill
- chives
- sliced red onion

Optional oil for spraying

Chive everything cream cheese:

- whipped cream cheese
- everything but the bagel
- chopped chives



Recept

Wet rice paper, the layer on filling ingredients. Place another sheet of rice paper on top and let sit. Press down, then cut into chips.

Place in air fryer and spray with oil. Cook 400 F for 5 mins. Mix cream cheese ingredients together in bowl. Dip your chips in the cream cheese and enjoy! 😊

Bron



Internet - Facebook – Klopokitchen

<https://www.facebook.com/reel/1513053716669554>

Info Martine Lycke

Gemaakt met ¼ rijstpapier om
maat gesneden
Beter 1 vel, zal nml sneller
krokant worden
Voor volgende x

Airfryer, dubbel van tijd gedaan
200°C, 2x 5 minuten, en gedraaid
ondertussen
Met 1 laag rijstpapier afwachten
...

Rijstvel

Rode ui

Nori

Gerookte zalm

Ingewreven met olijfolie

Saus:

Verse kaas

Bagel kruiden (1656)

Zwarte peper

Fotos



Ander:



Passioncuisine Michèle · Volgen
Passioncuisine Michèle · Originele audio

...le papier de riz 🍚 est de nouveau à l'honneur 🍣. Ces dumplings au saumon 🐟 étaient délicieux. Une 📖 recette 📖 que vous devez absolument essayer.

Dumplings au saumon et au papier de riz

Ingrédients pour 8 pièces

- 2 feuilles de papier de riz (carrées)
- 80 g de saumon fumé
- 40 g de fromage frais
- ½ bouquet de ciboulette, finement ciselée
- 1 cs de zeste de citron
- 1 cc de paprika en poudre
- 1 cc de poivre
- 1 cc de sésame blanc
- 1 cc de sésame noir
- 1 œuf
- Un peu de sésame noir pour la décoration
- Quelques gouttes d'huile

Préparation

1. Découper la feuille de riz en quatre carrés à l'aide de ciseaux.
2. Couper finement le saumon fumé, ajouter le fromage frais et la ciboulette. Ajouter toutes les épices et bien mélanger.
3. Casser l'œuf.
4. Humidifier la feuille de riz et déposer 1/8 de la préparation au saumon fumé au centre. Plier la feuille de riz autour de la farce de manière à l'envelopper complètement et à former de petits paquets.
5. Tremper les dumplings dans l'œuf battu. À l'aide d'un pinceau, badigeonner à nouveau les raviolis d'œuf battu et les saupoudrer de sésame.
6. Verser quelques gouttes d'huile dans l'Airfryer, y déposer les dumplings et les cuire à 190 °C pendant 10 à 12 minutes.

Servir avec de la sauce soja.

#dumplings #dumpling #ricepaper
#ricepaperdumplings #airfryerrecipe
#airfryerrecipes #salmon #smokedsalmon
#saumonfumé #snackingtime #passion_cuisine_77
Minder weergeven

Passioncuisine Michèle · Volgen
Passioncuisine Michèle · Originele audio

...le papier de riz 🍚 est de nouveau à l'honneur 🍣. Ces dumplings au saumon 🐟 étaient délicieux. Une 📖 recette 📖 que vous devez absolument essayer.

... Meer weergeven

<https://www.facebook.com/reel/1369864601261173>