Ingrediënten

12 Personen



- 250 g de ricotta
- 1/2 citron jaune
- 30 g de parmesan
- 1 pavé de saumon
- 2 feuilles de riz
- 1/2 bouquet d'herbe aromatique au choix

Recept

1. Dans un récipient, mélanger la ricotta, le zeste de citron et le parmesan râpé.

2. Sur du film alimentaire, étaler un peu de la préparation précédente puis disposer les feuilles de l'herbe aromatique choisie (persil, coriandre, menthe...).

3. Humidifier une demi-feuille de riz et la déposer sur le fromage. Retourner le tout puis retirer le film alimentaire délicatement avant de disposer des tranches de saumon.

4. Rouler en serrant bien et répéter les étapes avec le reste des ingrédients (vous pourrez faire 4 rouleaux). Laisser reposer au frais 30 à 60 minutes.

5. Découper en tronçons puis servir aussitôt.

Bron

17/10/2026

https://www.facebook.com/reel/1080406191209902
https://www.demotivateur.fr/food/roules-de-ricotta-au-saumon-40568
Recette imaginée par Guillaume Marinette.

© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be

Fotos











© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be