



Smørebrød mini's

8 stuks

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 12 mini-bolletjes wit
- 🍳 25 g boter op kamertemperatuur
- 🍳 50 g rosbief in plakjes
- 🍳 100 ml crème fraîche
- 🍳 1 ei hardgekookt, in plakjes
- 🍳 100 g Hollandse garnalen
- 🍳 1 el mayonaise
- 🍳 8 plakjes komkommer
- 🍳 1 potje imitatiekaviaar*
- 🍳 5 sprietjes bieslook van 1 cm geknipt
- 🍳 2 plakken roggebrood
- 🍳 1 makreelfilet gerookt, uit elkaar gehaald
- 🍳 1 ei losgeklopt
- 🍳 1 haringfilet zuur, uit pot
- 🍳 1 el olie
- 🍳 1 ui rood, fijngesneden
- 🍳 1 el balsamicoazijn

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit voor de uien de olie in een steelpan.
2. Voeg de ui toe en fruit 6-8 minuten op laag vuur.
3. Voeg de balsamico azijn toe en laat deze al roerend verdampen.
4. Haal de ui uit de pan als deze helemaal gaar en zacht is.
5. Laat afkoelen.
6. Halveer de witte bolletjes en bestrijk dun met boter.
7. Beleg 4 bolletjes met plakjes rosbief, een lepeltje van de rode ui en een lepeltje crème fraîche.
8. Beleg 4 bolletjes met plakjes gekookt ei, met daarop Hollandse garnaltjes en een theelepel mayonaise.
9. Beleg 4 bolletjes met plakjes komkommer, een theelepel crème fraîche en een toefje imitatiekaviaar.
10. Garneer de belegde bolletjes met bieslook en dek af met de kapjes.
11. Snijd grote plakken roggebrood in vieren.
12. Beleg 4 stukjes roggebrood met de makreel.
13. Verhit ½ eetlepel boter in een kleine koekenpan en voeg het ei toe.
14. Roer het ei voortdurend totdat het gestold is.
15. Breng op smaak met peper en zout.
16. Leg een beetje roerei op de makreel en bestrooi met de bieslook.
17. Beleg de andere 4 stukjes roggebrood met stukjes zure haring en garneer deze met een lepeltje zure room en een kleine toef imitatiekaviaar.
18. Schik de bolletjes en stukjes roggebrood mooi op een schaal en serveer op het buffet.

TIP: *Niet elke viswinkel verkoopt imitatiekaviaar. Dus informeer eerst of neem zalmeitjes, die zijn makkelijker verkrijgbaar.

Bron: deliciousmagazine.nl

