

Roulades de saumon

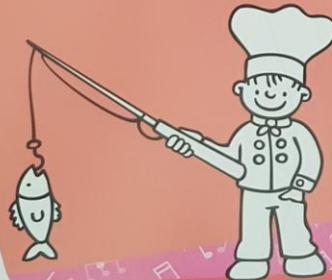
Difficulté



Ingrédients

- 2 tortillas
- 150 g de fromage aux fines herbes
- 300 g de saumon fumé

Pour 4 personnes



Ustensiles :



6x

1

Étends le fromage aux fines herbes sur les tortillas.



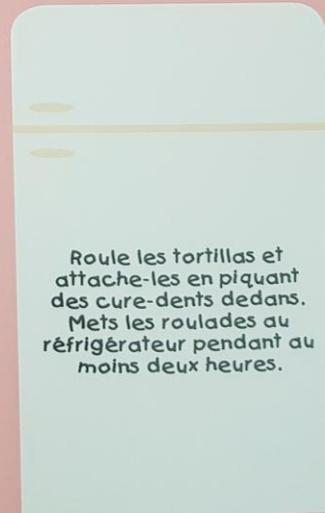
2

Ensuite, étends les tranches de saumon fumé sur les tortillas enduites de fromage aux fines herbes.



3

Roule les tortillas et attache-les en piquant des cure-dents dedans. Mets les roulades au réfrigérateur pendant au moins deux heures.



4

Retire les roulades du réfrigérateur, enlève les cure-dents et coupe les rouleaux en tranches de deux centimètres.

