

## Omeletrolletjes met pesto en zalm

Voorgerecht voor 4 personen

### Ingrediënten

- 1 eetlepel arachideolie
- 4 eieren
- 200 gram gerookte zalm
- zakje gemengde salade
- 

voor de pesto:

- 1 teentje gepelde knoflook
- 15 gram basilicumblaadjes
- 50 gram pijnboompitten
- 60 ml goede olijfolie
- 2 eetlepel citroensap



### Bereiding

Pesto: Maal alle ingrediënten samen tot een smeùge massa en zet deze even apart.  
Omeletrollen: Verhit de olie in een 24cm koekenpan. Klop de eieren op met wat peper en zout en bak 2 omeletten. Laat deze afkoelen op een snijplank of plat bord. Laat de omeletten afkoelen en verdeel daarna de gerookte zalm erover. Bestrijk de zalm met de pesto en verdeel dan de sla over de omelet, hou wat apart voor decoratie van het bord. Rol de omelet goed strak op, zet het vast met een paar cocktailprikkers en laat het goed afkoelen en opstijven in de koelkast.

### Serveren

Verwijder de cocktailprikkers en snij elke omelet in 4 mooie rolletjes (zijkantjes gebruik je niet). Serveer deze op een bordje en decoreer deze met wat salade, tomaatjes, olijven en het restantje pesto.

Eet smakelijk!

(ook lekker als lunchgerecht)



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)

(gelezen in Paleo magazine)