**Zalmrolletje met mierikswortel**

gerookte zalm
zwarte peper
mierikswortelcrème

verse dille
bieslook
komkommer
prei

Snijd een stuk ongeschilde komkommer in staafjes. Haal er de zaadjes af.

Snijd stukjes gerookte zalm in plakjes van ongeveer 3 à 4 centimeter breed. Bestrijk de bovenkant met mierikswortelcrème en doe er een draai uit de pepermolen overheen.

Leg op elk plakje zalm een komkommerstaafje, een plukje dille, een paar bieslookstengels en rol dicht.

Snijd smalle ringetjes uit een stukje prei. Kies voor het geel-groene gedeelte. Schuif een preiringetje over het zalmrolletje. Dien op als onderdeel van een trio op een degustatiebordje.