

Een extra verwening voor de collega's van Lochting Izegem

Op 3 september werden onze collega's en medewerkers van ons arbeidszorgcentrum in Izegem eens extra verwend. Kiwanis verzorgde een barbecue voor het volledige team van Izegem. De collega's van het tuinbouwteam stonden uiteraard in voor de heerlijke biogroenten en Kiwanis voorzag verder in alle spijs en drank.

Na een zomer met minder mooie dagen, was het genieten op het terras in Izegem. Voetjes onder tafel, en volop genieten van de zon, het lekker eten en elkaar.

Dit was reeds de 10de editie van deze verwenbarbecue. Als afsluit van deze mooie dag, mochten we de volgende barbecue in september 2017 reeds in onze agenda noteren.

zalmrolletjes met komkommer en roomkaas

Ingrediënten: 6 pers

- 150 gr kruiden roomkaas
- 100 gr gerookte zalm(sandwichplakken)
- 30 gr pijnboompitten, geroosterd
- 1 komkommer
- Snufje zwarte peper
- Eventueel 1 eetl olijfolie of water

Bereidingswijze

Doe de pijnboompitten in een plactic zakje en sla er een paar keer op met bijvoorbeeld een deegroller zodat ze grof gekruimeld zijn. Roer de stukjes pijnboompit door de roomkaas. Als de roomkaas hier erg dik en niet meer goed smeerbaar van word, kun je een eetlepel water of olijfolie toevoegen.

Snijd de komkommer door de lengte doormidden. Schaaf er met de kaasschaaf lange dunne plakken van af. Snijd de plakken zalm in de lengte doormidden. Als je geen sandwichplakken zalm gebruikt snijd je de zalm even breed als de komkommer slierten.

Bestrooi de zalm met een snufje peper. Leg een stuk komkommer er op en snijd op de juiste maat. Besmeer met het roomkaas mengsel. Rol de zalm met komkommer voorzichtig op. Je kunt ze direct serveren maar ook afgedekt in de koelkast bewaren.

Serveertips

In plaats van kruiden roomkaas kun je ook naturel roomkaas gebruiken. Ook leuk om met de kerst 3 rolletjes p.p. te serveren als voorgerecht.



inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

Bio groenten klein (8.5€)

Prei: de Lochting
Wortelen: Inagro
Eikenbladsla: de groene grond
Venkel: de groene grond
Komkommer: Belorta

Bio groenten groot (14€)

Prei: de Lochting
Eikenbladsla: de groene grond
Warmoes oms: de Lochting
Komkommer: Belorta
Cherry tomaat: de Lochting
Courgette: Inagro
Boerekool: de Lochting

Bio groenten en fruit maxi (13€)

Prei: de Lochting
Eikenbladsla: de groene grond
Tomaten: de Lochting
Komkommer: Belorta
Koolrabi oms: Agrecon
Satsuma
Druif red globe
Peer

Bio groenten en fruit mini (10€)

Wortelen: Inagro
Eikenbladsla: de groene grond
Warmoes oms: de Lochting
Komkommer: Belorta
Rode biet: België
Appel Elstar
Satsuma
Druif red globe

Fruit (10€)

Appel Elstar
Satsuma
Druif red globe
Peer

Aardappel Bella Vita :(5.54 €)

Ajuin bio: 3 kg (5.3€)

Alles van gecontroleerd
biologische oorsprong