



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 pakje verse roomkaas
- 100 gram Pecannoten
- 1 bosje radijs
- 1 kleine krop ijsbergslag
- 1 bosje bieslook
- 1 casinobrood

Bereiding

Van het casinobrood rondom de korsten eraf snijden. Dan 3x in de lengte doorsnijden zodat je 4 lange repen krijgt en dan om ze nog wat platter te krijgen rol je ze uit met de deegroller. Leg ze iets overlappend neer, zodat je 1 grote plak krijg.

Doe de roomkaas, de peacannoten, de schoongemaakte radijs, de fijngesneden bieslook in een keukenmachine en hak alles door elkaar. Zorg ervoor dat het niet al te fijn gemaakt is. Knapperige stukjes zijn lekkerder. Leg een stuk doorzichtige keukenfolie op je werkblad en leg daar vervolgens de uitgerolde casino op. De folie is nodig om hem straks makkelijk op te kunnen rollen.

Bedek het brood met het mengsel uit je keukenmachine en smeer het goed uit, niet dikker dan 5 millimeter. Leg hierop blaadjes IJsbergsla en rol het brood vervolgens stevig op en laat het in de koelkast minimaal 4 uur opstijven.