

Ρολάκια καπνιστού σολομού



Υλικά

- 18 φύλλα ρόκας
- 1 κουταλιά της σούπας τυρί κρέμα
- 1 κουταλιά της σούπας γιαούρτι
- μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 κουταλιά του γλυκού κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 κουταλιά του γλυκού κάπαρη στραγγισμένη και ψιλοκομμένη
- 1 κουταλιά του γλυκού άνιθο ψιλοκομμένο
- 9 φέτες καπνιστό σολομό

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά εκτός από το σολομό και τη ρόκα σε ένα μπωλ. Προσθέτουμε από ένα κουταλάκι γλυκού από το μείγμα σε κάθε φέτα σολομού και την απλώνουμε παντού. Τυλίγουμε ρολό το σολομό. Κόβουμε στα 2 και καρφώνουμε σε κάθε ένα από τα δύο κομμάτια ένα φύλλο ρόκας.

Πηγές: oisyntagesmoy.gr - ikypros.com