



© Céline de Cérrou pour France Olive

krokante hapjes

met zalm-olijven-huile d'olive de Nîmes BOB

Voor 20 happen:

- 150 g bloem
- 80 g geraspte Parmezaanse kaas
- 60 g **huile d'olive de Nîmes BOB**
- 2 theelepels gedroogde oregano
- 2 eetlepels water (optioneel)
- 20 **olives noires de Nyons BOB** (zwarte olijven)
- 20 **olives de Nîmes BOB** (groene olijven)
- 100 g zalm
- Espelette peper

Meng de bloem, olijfolie, Parmezaan en oregano in een kom tot het deeg een gladde bal vormt (voeg indien nodig water toe). Dek het deeg af met huishoudfolie en zet het 30 minuten in de koelkast.

Pit de groene en zwarte olijven. Verwijder het vel van de zalm en snijd in grote blokjes (ongeveer 1,5 cm x 1,5 cm).


Rol het deeg uit tussen twee vellen bakpapier. Snijd met een koekjessnijder schijfjes van 4 cm doorsnede uit het deeg. Leg een olijf of een stukje zalm in het midden van elke schijf. Vouw het deeg over de olijven en druk goed aan. Leg de olijfhapjes op een bakplaat bekleed met bakpapier. Koel gedurende 30 minuten.

Verwarm de oven voor op 180°C. Plaats 20 minuten in de oven. Laat afkoelen voor het opdienen.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een intense smaak van Nîmes BOB te gebruiken voor zijn kruidige aroma's en noten van hooi, ananas, gele pruim en rauwe artisjok, aangevuld met eventueel rode pruim en appel.

U kunt ook een van deze olijfoliën BOB gebruiken: Aix-en-Provence, Corsica - Oliu di Corsica - récolte sur l'arbre, Haute-Provence, Provence, Vallée des Baux-de-Provence.



Bereidingstijd: 25 minuten
Kooktijd: 25 minuten
Rusttijd: 1u