# Komkommerrol
## met Gorgonozola

### Benodigdheden:

- 60 gr walnoten
- 1 komkommer
- 120 gr Dolce Latta ( room gorgonzola)
- 1 el honing
- 6 takjes dille
- 1 el zonnebloemolie

### Bereidingswijze:

- Verwarm de koekenpan en bak hier de walnoten in 3-5 min. goudbruin en bestrooi met wat zout.
- Snij de komkommer over de lengte in 6 dunnen plakken (gebruik evt. een kaasschaaf). Leg telkens twee plakken komkommer een beetje overlappend naast elkaar neer.
- Leg een stukje huishoudfolie op het aanrecht en bestrijk deze met wat zonnebloemolie. Snijd de Dolce Latta in drie stukken en leg het eerste stuk op het folie. Sla de folie om de Dolce Latte en rol met de deegroller de kaas op maat voor de komkommer.
- Rol zo ook de andere stukken Dolce Latte uit en beleg de komkommerplakken ermee.
- Rol de komkommer op en leg met de eindkant naar beneden op een bord. Dek af en zet in de koelkast.
- Snijd de rolletjes komkommer met een warm mes door en leg ze met de snijkant naar boven op een serveerschaal.
- Strooi er de walnoten naast en druppel er wat honing over.
- Leg er wat dille op en reserveer direct.