

## SMOKED SALMON & ENDIVES ROLL

*Serves one person*

7 oz smoked salmon  
1 endive  
1/2 onion, sliced  
2 tbsp caper dressing  
2 tbsp capers  
Sea salt & pepper to taste

Cut the bottom of the endive and unwrap it. Wrap a slice of salmon around the base of the endive and replace one layer of the endive on top of the salmon. Repeat until there are no more endive layers left. Cut the endive and salmon roll into three rolls. Set on a plate and dress with onions, capers and caper dressing.

Ready to serve!



September 2015 / Septembre 2015

© COPYRIGHT 2015 – LABORATOIRES C.O.P. INC. / IDEAL PROTEIN OF AMERICA - ALL RIGHTS RESERVED. ®/TM/MD/MC  
TRADE MARKS OF LABORATOIRES C.O.P. INC. / IDEAL PROTEIN OF AMERICA

## ROULÉ DE SAUMON FUMÉ ET D'ENDIVES

*Pour une personne*

7 oz de saumon fumé

1 endive

1/2 oignon, tranché

2 c. à table vinaigrette aux câpres

2 c. table de câpres

Sel de mer et poivre, au goût

Découper la base de l'endive et l'ouvrir. Enrouler des tranches de saumon autour des feuilles d'endive et placer des feuilles d'endive sur le dessus du saumon de façon à former un rouleau. Répéter jusqu'à ce qu'il ne reste plus de feuilles d'endive. Couper les feuilles d'endive et le saumon en trois rouleaux. Placer sur une assiette et recouvrir d'oignons, de câpres et de vinaigrette aux câpres.

Prêt à servir !



September 2015 / Septembre 2015

© COPYRIGHT 2015 – LABORATOIRES C.O.P. INC. / IDEAL PROTEIN OF AMERICA - ALL RIGHTS RESERVED. ®/TM/MD/MC  
TRADE MARKS OF LABORATOIRES C.O.P. INC. / IDEAL PROTEIN OF AMERICA