

Geitenkaas met Serranoham

4 personen (voorgerecht)

- Gemengde salade
- 4 plakken geitenkaas
- 4 flinke plakken Serranoham
- 50 gram geroosterde pijnboompitjes

voor de dressing:

- 2 eetlepels **Olijfolie Terra Creta**
- 1 eetlepel **Kastanje-Edik**

Bereidingswijze

Leg de 4 plakken Serranoham uit. Leg op alle plakken een schijf geitenkaas en vouw de ham dicht. Gril de rolletjes krokant in de grilpan.

Neem kleine bordjes en bedek deze met een beetje gemengde salade. Meng de olijfolie en de Kastanje-Edik in een schaaltje door elkaar. Verdeel voorzichtig de dressing over de salade. Leg vervolgens de krokant gegrilde geitenkaas met Serranoham op het bord en maak het bordje compleet met enkele geroosterde pijnboompitjes.

Serveer dit voorgerecht eventueel met een stukje brood.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

