

TAPAS · ART

RECEPT

Prosciutto di Parma Rol

Fris hapje · 15 minuten

Een heerlijk fris hapje op je tapasplank.

INGREDIËNTEN

- 100 g prosciutto di Parma
- 1 buffelmozzarella
- Rucola
- Gedroogde tomaten in olie
- Balsamicocrème
- Snufje versgemalen 4-seizoenenpeper

BEREIDING

1. Leg een vel vershoudfolie van zo'n 40 cm op je snijplank.
2. Leg de plakjes prosciutto op de folie, steeds voor 3/4 overlappend, zodat een aaneengesloten lap ontstaat.
3. Beleg het midden over de hele lengte: eerst rucola, daarna een streep balsamicocrème.
4. Verdeel de uit elkaar getrokken buffelmozzarella en de gedroogde tomaten over de lengte.
5. Bestrooi met een snufje versgemalen 4-seizoenenpeper.
6. Rol alles met behulp van de folie stevig op tot een mooie rol.
7. Haal de folie eraf en snijd de rol in plakjes.

Buon appetito!