



Collations

Jambon Ganda aux pommes et fromage frais

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 pomme (grosse, Boskoop)
100 grammes de persil (gehakte)
5 jeunes oignons (hachés finement)
1 cuillère à café de jus de citron
1 bouquet de ciboulette
1 cuillère à soupe de mayonnaise
200 grammes de fromage (frais)
12 tranches de jambon Ganda
tiret lait
grains de poivre
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez la pomme et coupez-la en petits dés. Mélangez-les avec le persil haché, les jeunes oignons, la mayonnaise et le jus de citron. Mélangez séparément un peu de lait au fromage frais et incorporez-y la ciboulette finement coupée. Salez et poivrez.

Mettez une cuillère à soupe de la farce à la pomme sur chaque tranche de jambon et roulez-les joliment. Disposez les roulades de jambon sur les assiettes et répandez le fromage entre les tranches. Garnissez de brins de ciboulette et de poivre concassé.

