



Hapjes

Broodrolletjes met bacon en dipsaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram kaas (belegen (in blok))
2 eetlepels tomatentapenade
2 eetlepels graanmosterd
8 sneetjes wit brood
8 plakjes bacon

Voor de dipsaus

1 eetlepel parmezaanse kaas (geraspte)
4 eetlepels Griekse yoghurt
2 eetlepels zure room
handvol basilicum
4 ansjovissen (filets)
handvol munt
1 lookteentje
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de korstjes van het brood weg en rol de sneetjes met een deegroller plat. Snij de blok kaas in repen van 2 x 2 x 8 cm

Bestrijk 1/2 van de sneetjes brood met de mosterd en 1/2 van de sneetjes met de tomatentapenade. Leg op het uiteinde van ieder sneetje brood een reep kaas. Rol het brood op. Wikkel ieder broodrolletje in een plakje bacon.

Leg de rolletjes op de barbecue en grill ze rondom goudbruin tot de kaas begint te smelten. Mix alle ingrediënten voor de dipsaus en kruid met peper en een beetje zout. Serveer bij de broodrolletjes.

Keukenbenodigdheden

Barbecue
Mixer

