



Hapjes

Lepeltje met geitenkaas, pesto en ham

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 plakjes parmaham (fijngesneden)

100 gram geitenkaas

1 theelepel pesto

1 theelepel citroensap

1 eetlepel walnoten (gehakt)

1 blaadje waterkers

peper

Bereidingswijze

Meng 2/3 van de ham met de geitenkaas en de pesto. Breng op smaak met peper en wat citroensap.

Maak kleine quenelles van het mengsel. Doe een quenelle op elke lepel.

Bestrooi met wat gehakte noten en werk af met de resterende ham en een blaadje waterkers.

