



Hapjes

## **Apero jars met kaas en charcuterie**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 plakjes Italiaanse gedroogde ham (in een roosje geplooid)  
4 plakjes salami (met truffel geplooid)  
4 kaas (blokjes, met mosterd)  
4 geitenkaas (blokjes, harde)  
4 kaas (blokjes, oude kaas)  
4 plakjes coppa di parma  
8 kerstomaatjes (mix)  
2 eetlepels mosterd  
1 handvol notenmix  
4 koekjes (kaas)  
8 grissini  
8 olijven  
4 rozemarijn (verse)

### **Bereidingswijze**

Neem 4 weckpotjes en vul de bodem met een laagje mosterd en verspreid de noten over de potjes.

Steek per potje 2 grissini langs de zij kant.

Leg afwisselend een blokje kaas, een plakje charcuterie en een kerstomaatje in de potjes en werk zo naar boven toe tot alles is opgebruikt.

Werk je potjes af met olijven, een takje rozemarijn en een kaaskoekje.

