



Hapjes

Parmezaankoekjes met avocado en krokante ham

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram parmezaanse kaas (geraspt)
2 plakjes gerookte ham
1 eetlepel avocado
1 eetlepel zure room
snuifje cayennepeper
1 handvol korianderblaadjes (of peterselieblaadjes)
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Strooi voor elk koekje 1 eetlepel kaas op het bakpapier en maak er een rondje van ongeveer 6 cm doorsnede van. Bak de kaaskoekjes in ongeveer 10 minuten goudbruin. Laat ze na het bakken volledig afkoelen en haal ze dan van het bakpapier.

Pureer het vruchtvlees van de avocado met de zure room en kruid met de cayennepeper en het zout.

Bak de ham in een droge koekenpan krokant en hak deze grof.

Beleg elk parmezaankoekje met een lepeltje avocadocrème, werk af met de krokante ham en een blaadje koriander of peterselie.

Tip: leg de ham op de bakplaat naast de kaaskoekjes en laat deze meebakken. Geen extra pan nodig en je wint tijd!

Keukenbenodigdheden

Oven
Bakplaat
Bakpapier

