



Hapjes

## Ham-kaas hapje

Voor 6 personen.

### Ingrediënten

90 gram groene pesto  
6 basilicumblaadjes  
2 sneetjes wit brood  
1 eetlepel tomatenpuree  
2 eetlepels slagroom  
3 plakjes gekookte ham (groot)  
1 bol mozzarella (in kleine blokjes)  
1 eetlepel olijfolie  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Roer de olijfolie onder de pesto. Verwarm de oven voor op 240°.

Snij rondjes van 3 cm doorsnede uit het melkbrood, leg die op een bakplaat en plaats ze 5 minuten in de oven.

Snij intussen de ham in reepjes van 2 cm. Klop de room op met de tomatenpuree en een snuifje peper en zout.

Doe telkens een eetlepel pesto in de kleine glaasjes. Leg er een schijfje brood boven en schik er de mozzarellablokjes en de hamreepjes op.

Afwerken met de tomatenroom en een basilicumblaadje.

### Keukenbenodigdheden

Oven

