



Hapjes

Ganda-ham met appeltjes en verse kaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 appel (grote, Boskoop)
100 gram peterselie (gehakte)
5 lente-uitjes (fijngesneden)
1 theelepel citroensap
1 bos bieslook
1 eetlepel mayonaise
200 gram kaas (verse)
12 plakjes Gandaham
scheutje melk
peperbol
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de appel en snij hem in blokjes. Meng die met de gehakte peterselie, lente-uringetjes, mayonaise en citroensap. Roer de verse kaas met een beetje melk los en voeg er de fijngesneden bieslook aan toe. Op smaak brengen met peper en zout.

Schep telkens een eetlepel appelvulling op een plak ham en rol ze mooi op. Schik de hamrolletjes op de borden en sprenkel er de kaas tussen. Versieren met sprietjes bieslook en gebroken peper.

