



Serranobonbon gevuld met gamba's

Voor 4 personen

12 plakjes serranoham, 12 gekookte gamba's in stukjes, 100 gram aspergepunten in stukje, 1 ingelegde rode paprika in stukjes, 1 sjalotje heel fijn gehakt, (evt. zwarte olijven, kappertjes),rucola, groene appel, mayonaise, crème fraiche, limoen, zout en peper

Meng de gamba's met de aspergepunten, paprika, sjalotje en evt. fijn gehakte olijven en kappertjes. Voeg een beetje mayonaise en crème fraiche toe en breng op smaak met zout, peper en limoen. Je kunt evt. ook nog een beetje (niet te veel!) gehakte peterselie/bieslook toevoegen voor de kleur.

Maak een dressing van olijfolie met appelazijn, zout, peper en voeg een beetje suiker toe

Bereiden

Leg twee plakjes serranoham verticaal en één plakje serranoham horizontaal (kruisvorm) lepel een portie van het gamba mengsel in het midden en vouw eerst verticaal en dan horizontaal dicht en draai om.

Snijd de groene appel in ronde schijfjes naar het klokhuis toe. Snipper de appelschijfjes vervolgens in fijne lucifers. Doe ze even in de olijfolie/appeldressing (maar let op niet te lang want dan worden zij slap!)

Leg op ieder bordje een bergje rucola een beetje dressing en daarop de bonbon. Versier met dun groene appel.

