



## Rolletjes van prosciutto crudo met blauwe kaas en gemarineerde appel

 Voorgerecht  20 min.  4

### INGREDIENTEN:

- 8 sneetjes prosciutto crudo
- 8 plakjes blauwe kaas Pas de Bleu (Hinkelspel)
- 100 gr rucola
- 4 sneetjes zwart brood (zuurdesem-rogge)

### Voor de gemarineerde appel:

- 2 Jonagold appel
- 2 dl Appel Cider Vinegar BELBERRY
- Zwarte peper ui de molen

### BEREIDING:

- Snij de appels in fijne reepjes (julienne) en meng met het cider azijn. Doe peper over en laat 10 min marineren.
- Schik de Gandaham met daarop de Pas de bleukaas, snij overlans en schik op ieder plakje wat gemarineerde appel en rol deze op.

### PRESENTATIE:

- Presenteer de rucola met de rest van de appel. Leg daarop de hamrolletjes en schik plakjes zwart brood ertussen.

