

Prikkers van aardappelen en ham met Val-Dieu



10 min



5 min

+ koken aardappelen



12 stuks

Ingrediënten

- 9 sneden Val-Dieu Abdijkaas
- 12 kleine aardappelen type Charlotte (800 g)
- 12 fijne sneden rauwe ham
- 250 g kerstomaten
- 6 takjes verse tijm
- 1 eetlepel olijfolie
- Peper

Bereiding

- Gaar de ongeschilde aardappelen op je eigen manier (microgolfoven, stomen, kokend water). Laat 5 min afkoelen.
- Snij de sneden kaas in 4. Snij de aardappelen in 2 en kruid met peper. Leg tussen de 2 helften van elke aardappel 3 plakjes kaas. Wikkel elke aardappel in een snede ham.
- Verwarm de olie in een grote pan met antikleefbodem en bak de rolletjes en de kerstomaten op matig vuur rondom goudbruin. Bestrooi met verse tijm en neem uit de pan van zodra de kaas begint te smelten.
- Prik een tomaat op elk rolletje en serveer met een slaatje.

Tip

gebruik heel fijn gesneden ham (serrano, parma of andere), die hecht goed wanneer je er de aardappelen in rolt.



Ontdek
andere recepten

