Bruschetta met Italiaanse ham

met Vita+ Havermout

Aperitiefhapje Snack Voorgerecht

4 personen



Ingrediënten

- Vita+ Havermout
- Italiaanse ham
- Tapenade van paprika
- Parmezaanschilfers
- Bieslook
- Kerstomaatjes
- Balsamicocrème
- Peper, zout, knoflook (geperst), snuifje bloemsuiker, olijfolie en suchiazijn
- Lenteui

1. Snijd een mooie driehoek uit het Vita+ Havermoutbrood (of snijd een sneetje Vita+ Havermout in twee) en bak de onderzijde van de sneetjes lichtjes aan in een pan.

2. Snijd ondertussen de kerstomaatjes in vier en kruid ze af met peper, zout, look, een snuifje bloemsuiker, olijfolie en suchiazijn. Kruid af naar eigen smaak.

3. Bestrijk deze sneetjes met de tapenade van paprika, beleg ze vervolgens met Italiaanse ham en werk af met de afgekruide kerstomaatjes, de parmezaanschilfers, fijngesnipperde bieslook, lenteui en enkele druppels balsamicocrème.



Dit recept is gemaakt met Vita+ Havermout

Vita+ Havermout brengt al het goede van havermout, zonnebloempitten en lijnzaad, samen in een heerlijk brood.