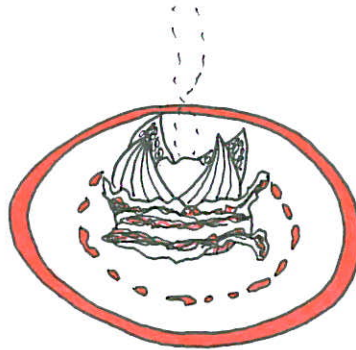


Vijgen uit de oven met rauwe ham & mozzarella (4 personen)

Bereiden: 10 minuten
In de oven: 10 minuten

Nodig:

4 mooie verse vijgen
½ bolletje buffelmozzarella
4 plakjes Parmaham
3 el olijfolie
1 el balsamicoazijn
zout & peper



Tip!

Doen:

Oven voorverwarmen op 200°C



Snij de vijgen van bovenaf kruislings in, bijna tot de bodem.



Vouw een beetje open.



Snij de mozzarella in 4 stukjes en stop ze in het hart van elke vijg.



Wikkel een plakje rauwe ham horizontaal om elke vijg, zo dat de kaas er nog bovenuit steekt



Zet de vijgen op de bakplaat ± 10 minuten in de hete oven tot de rauwe ham knapperig is en de kaas begint uit te lopen.

probeer wel écht lekkere mozzarella te vinden



Tip!

niet van die taaije gummi...



Serveren: Maak een vinaigrette van de olijfolie, balsamicoazijn en zout & peper. Zet elke vijg in het midden van een bord en druppel wat van de vinaigrette erom heen.