

Ingrediënten voor 4 personen

4 sneetjes Stokbrood 4 plakjes  
Serranoham 4 plakjes Gerookte  
zalm 8 plakjes Hardgekookt ei 4  
Gamba's - Gekookt en gepeld 1  
scheutje Olijfolie 2 eetlepels  
Mayonaise 3 teentjes Knoflook

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Frans

**Smaak:** Hartig

**Soort\_gerecht:** Borrelhapje

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Tapas op prikker met zalm, serranoham en ei

Een heerlijke tapas waar je echt je vingers bij op eet. Leuk en simpel om te maken

### Hulpmiddelen

Cocktailprikkers

### Bereidingswijze

Rooster het stokbrood onder de grill, eventueel met wat olijfolie en geperste knoflook Leg er de ingredienten op in deze volgorde, Seranoham, gerookte zalm, gamba, plakje ei. Garneer met mayonaise Steek er een prikker doorheen.

