

Ingrediënten voor 4 personen

150 gr. Roomkaas 100 gr.
Roomboter 70 gr. Pijnboompit 6
plakken Ardennerham 1 eetlepel
Bieslook 1 snufje Zout 1 snufje
Peper 1 stuk Casinobrood 1 stuk
Ijsbergsla

Tijd: > 2 uur

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Kaas in een jasje

Dit hapje kun je ook als een amuse serveren.

Hulpmiddelen

Plastic folie. Staafmixer

Bereidingswijze

Pijnboompitten roosteren. Boter wit kloppen met een staafmixer. Roomkaas toevoegen en glad roeren. 1 Plak ham in ragfijne reepjes snijden. Pijnboompitten, ham en bieslook toevoegen en het geheel op smaak brengen. De plakken ham uitleggen op een stuk plastic folie. Verdeel daarop de kaasfarce met een spuitzak zonder spuitje . Met de ham dichtvouwen en het geheel in de plastic folie oprollen en dicht draaien als een toffee. Op laten stijven in de koelkast. Toastjes uitsteken van het casinobrood en toasten. Ijsbergsla ragfijn snijden. Toastjes smeren en bestrooien met de ijsbergsla. De rol in plakken snijden en op de toastjes leggen.