

Ingrediënten voor 4 personen

12 cherry tomaatjes
12 dunne plakjes serranoham
2 el pijnboompitjes
1 pakje Boursin
knoflook en fijne kruiden

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Italiaans

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Cherrytomaatjes met Boursin en Serranoham

Hier is iedereen, zelfs de kleinkinderen, dol op Boursin. Dit hapje oogt leuk, is zo gemaakt en iedereen, die ook van Boursin houdt, lust hier wel pap van. Lekker als borrelhapje, of als amuse voor een etentje.

Hulpmiddelen

Pan met dikke bodem. mes en snijplankje. Eventueel spuitzak.

Bereidingswijze

Laat een Koekenpan met dikke bodem heet worden en rooster de pompoenpitten. Neem ze uit de pan als ze geur gaan afgeven en laat ze op een bordje afkoelen. Stap 2 Was de tomaatjes en snijd het bovenste kapje er van af. Wikkel om ieder tomaatje een plakje Serrano ham. Zet vast met een prikker. Stap 3 Verdeel de Boursin roomkaas met een theelepel of spuit er de Boursin op de tomaatjes en garneer met de geroosterde pompoenpitten.

Serveertips

Boursin knoflook en fijne kruiden is er ook in de light variant en net zo lekker.

