

Ingrediënten voor 4 personen

8 verse vijgen, 200 gr light roomkaas, vers gemalen zwarte peper, 4 plakken prosciutto crudo (rauwe ham), gehalveerd, 1 el balsamico azijn.

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Fusion  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Vijgen Met Ricotta En Prosciutto

### Bereidingswijze

Halveer de vijgen. Breng de light roomkaas op smaak met zwarte peper. Schep op elk vijghelft 1 a 2 tl roomkaas en omwikkel met prosciutto. Leg op elk bord vier halve vijgen en besprenkel met balsamico

