

Ingrediënten voor 4 personen

100 gram rauwe ham 600 gram  
hamlappen 250 gram  
kastanjechampignons 1 blikje  
tomatenstukjes 1 bolletje  
mozzarella 1 kopje geraspte kaas  
1 kopje turkse yoghurt 1 eetlepel  
Italiaanse kruiden klein blikje  
tomatenpuree

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Internationaal  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## ovenshotel met hamlappen

Een heerlijke ovenshotel, alles gaat rauw in een ovenschaal en de oven doet de rest, dus je bent klaar in een wip

### Hulpmiddelen

Platte ovenschaal, oven

### Vorbereiding

Snijd de champignons in vieren en het vlees in repen van 1 1/2 cm dik

### Bereidingswijze

Rol om iedere reep vlees 2 plakjes rauwe ham en leg ze naast elkaar in een ovenschaal. Verdeel hierover eerst de champignons en dan de tomatenstukjes. Strooi de kruiden erover en zet de schaal in een oven van 200 graden. snijd nu de mozzarella in kleine dobbelsteentjes en meng met de tomatenpuree, de yoghurt en de geraspte kaas. Neem na een half uur de schaal uit de oven en verdeel het kaasmengsel erover. Zet terug in de oven en laat nog 20 min garen.

### Serveertips

Heerlijk met een salade en pasta naar keuze.