Broodlolly met een mousse van ham en truffel

met Vita+ Gekiemde Granen

Aperitiefhapje Snack

6 tot 8 personen



Ingrediënten

- 250 g gekookte ham in een blok
- 200 g roomkaas
- 50 g tartufata
- 5 sneden Vita+ Gekiemde Granen brood, in de lengte doorgesneden
- 50 g fijne augurken
- Zout
- Peper
- Verschillende soorten zaden

1. Mix de gekookte ham in een blender tot gehakt.
2. Meng het gehakt met de roomkaas en de tartufata. Kruid af met peper en zout.
3. Neem de sneden brood (in de lengte doorgesneden), verwijder de korsten en rol ze met de deegroller uit tot hele dunne sneden.
4. Verdeel de mousse van ham over de boterhammen.
5. Leg op de rand van de boterham, in de lengte, fijne augurken van begin tot einde.
6. Rol het brood zelf om de augurken terwijl je het stevig aandrukt. Als de sneden zijn opgerold, wikkel ze dan in huishoudfolie en laat ze 1 uur in de koelkast rusten.
7. Verwijder vervolgens de huishoudfolie en snijd stukken van ongeveer 1 cm. Plaats spiesjes in elk stuk.
8. Daarna kan je bestrooien met zaden zoals chiazaden, sesam, maanzaad,...

Benodigdheden

- Deegroller
- Huishoudfolie
- Blender
- Spiesjes



Dit recept is gemaakt met Vita+ Gekiemde Granen

Dit uniek meergranenbrood, op basis van gekiemde rogge, geeft je een rijke smaak om dagelijks volop van te genieten.