Rauwe ham rolletjes met zwarte truffel saus en olie



Bereiding:
15 minuten

Ingrediënten:
12 sneetjes rauwe ham (prosciutto, serrano of parmaham)
1 potje zwarte truffelsaus
100 g gemalen parmezaankaas
100 g rucola en veldsla
2 el geroosterde pitten naar keuze (pijnboom, zonnebloem, pompoen)
1 el zwarte truffelolie
Versgemalen zwarte peper

Instructies:
Leg 3 sneden dakpansgewijs voor je op het werkblad. Bestrijk deze loyaal met de zwarte truffelsaus, de rucola, de veldsla, de pitten en de parmezaan.

Rol dit zo strak mogelijk op tot een rolletje, snij in hap klare stukjes en steek er een prikker in zodat ze dicht blijven.

Herhaal met de rest

Leg de hamrolletjes op een schaal of bord.

Strooi er nog een beetje fijn gehakte nootjes over en de truffelolie