Gegrilde little gem sla met Serrano ham en Bresc Ajo de Andalucia crème



Ingrediënten

10

- 15 stuks little gem
- 30 plakjes Spaanse ham
- 400 g crème fraîche
- 40 g Bresc Ajo de Andalucia
- Cress (tuinkers)
- Chili-olie

Bereidingswijze

Halveer de little gem en besprenkel de snijkanten licht met olijfolie. Gril de sla kort aan beide zijden tot er mooie grillstrepen ontstaan en bestrooi met versgemalen zwarte peper. Meng de crème fraîche met de Ajo de Andalucia-knoflook tot een gladde, romige crème en doe deze in een spuitzak. Dresseer drie halve kropjes speels op een bord en verdeel hier plakjes Serrano ham overheen. Garneer met toefjes knoflookcrème, verse cress en een paar druppels pittige chili-olie voor een extra smaakboost.

Gebruikte bresc producten



Bresc Spaanse knoflookpuree uit Andalusië 450g