

Bruschetta met Bayonne ham, mozzarella, vijgen en Friseline

Het boerenstokbrood

- 1- Snij het stokbrood in het midden door. Snij het vervolgens in de lengte door.
- 2- Rooster het stokbrood in de oven.
- 3- Wrijf het brood met het teentje knoflook en besprenkel het met olijfolie.

De bruschetta beleggen

- 1- Snij de vijgen en de mozzarella in plakjes.
- 2- Snij de Friseline blaadjes in tweeën.
- 3- Beleg het stokbrood achtereenvolgend met een plakje mozzarella, twee plakjes vijgen, een halve plak Bayonne ham en 3 stukjes Friseline.

4 pers.

- 3 stronken Friseline
- 8 plakken Bayonne ham
- 2 bollen Mozzarella
- 6 Vijgen
- 1 teentje knoflook
- Olijfolie
- 1 Boerenstokbrood
- Peper, Zout