

# Gevulde Parmahamrolletjes op een Parmezaanse-kaascracker

## Boodschappen: 4 pers.

8 Plakjes Parmaham of rauwe ham  
50g Geitenkaasroom  
1 Courgette in lange dunne plakken 8  
100 g Parmezaanse kaas geraspt  
1 handje rucola

## Dressing

2el olijfolie  
1 el wittewijnazijn  
1 tl honing  
1tl provencaalse kruiden

## Bereiding:

Vermeng de olijfolie met de azijn, honing en de kruiden.

Giet deze dressing over de courgetteplakken dek deze nu af en laat een uur intrekken. (marineren)

Verwarm de oven voor op 200° Verdeel de kaas in 8 bergjes op een bakplaat bekleed emet bakpaier.

Zorg voor genoeg ruimte tussen de bergjes omdat deze uit zullen lopen. Bak de kaas in circa 10 minuten

Leg nu de plakken ham plat op het werkblad en op iedere plak een plak courgette.

Verdeel hierop in het midden 1 el geitenroomkaas.

Rol nu de plakken ham mooi op.

Schep nu de kaascracker voorzichtig van de bakplaat

en leg op ieder bord 2 kaascrackers en verdeel er de rucola over en leg er en hamrolletje bovenop.

