



Apertiefhapje/ klein voorgerecht

Ingredienten:

- Cava rosé op basis van Pinot Noire
- Caprice Dieux
- Flinterdun gesneden Italiaanse ham
- Rucola
- Wortelen
- Verse vijgen

To do:

- Wortelen rauw : julienne snijden
- Plakjes hesp beleggen met sneetje Caprice Dieux (0,5 cm)
- Afkruiden met peper
- Geheel inwikkelen en verbinden met rucolablaadjes
- Afwerken met een vijg
- Geheel nog eens lichtjes peperen

Serveren als hapje/voorgerecht op dessertbord

De verschillende smaken passen goed bij mekaar