



Crousti cup – witloof, ham en groendal brokkelkaas

Bereiding

Begin met het uitprikken van de ham, zodat deze gelijk is aan de grootte van de crousti cup. Snijd vervolgens de bieslook en de sjalot fijn. Snijd het witloof eveneens fijn en verwijder het bittere gedeelte.

Meng het witloof met de bieslook, sjalot en mayonaise, breng op smaak met peper en zout en verfris het geheel met een scheutje citroensap.

Schik de witloofsalade in de crousti cup, leg hierop een rondelle van de gekookte ham en rasp er tot slot de Groendal brokkelkaas overheen.

Genieten maar!

Ingrediënten

voor 6 mini crousti cups

- 6 crousti cups
- 1 stronk witloof
- 2 sneden gekookte ham
- 1 eetlepel fijn gesneden sjalot
- 1 eetlepel fijn gesneden bieslook
- 1 eetlepel mayonaise
- citroen
- peper & zout
- 100 gram groendal brokkelkaas