

Parmaham gegrilde vijgen met fontina (kaas)

Benodigheden:

- ❖ 4 verse vijgen
- ❖ 50 gr fontina (Italianse bergkaas)
- ❖ 4 plakjes Parma of Serranoham of Ontbijtspek
- ❖ 2 el olijfolie
- ❖ 1 el basamico creme



Bereidingswijze:

In dit bijzonder gerechtje komen drie basis smaken bij elkaar, zoete van de vijgen, het zoute van de ham en het zure van de basamico-azijn. De kazen de olijfolie zorgen voor een verbindingslement.

Vijgen wassen en kruislings diep insnijden. Fontina in 4 stukken snijden en in vijgen stoppen.

Vijgen inpakken in ham. Pakketjes licht bestrijken met olie.

Ovengrill voorverwarmen. Vijgenpakketjes op baklaaf zetten en ca. 10 minuten onder grill schuiven, tot ham knapperig is en kaas begint te smelten. In kom olie mengen met azijn, peper en zout. Vijgen elk op bord zetten en dressing rondom druppelen.

