Toast met ham en komijnkaas

Ingrediënten:

- 4 sneetjes HERTA SUPERIEUR Ham aan 't Spit
- 125ml zure room
- 4 sneetjes komijnkaas
- 80gr gemengde sla
- 4 sneetjes brood
- 1 rode ajuin
- Graantjesmosterd, sap van 1 citroen

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C. Snij de rode ajuin in dunne schijfjes en meng in een kommetje samen met het citroensap. Zet aan de kant en laat marineren.
- Neem de sneetjes brood en plaats ze in een ovenschaal, besprenkel met olijfolie en leg er een sneetje komijnkaas op. Plaats in de oven gedurende 10 à 12 minuten tot de kaas is gesmolten.
- Maak de dressing: meng de zure room met de graantjesmosterd en kruid met peper, zout en olijfolie. Doe de gemengde sla in een kom en besprenkel met olijfolie.
- Haal de sneetjes brood uit de oven, smeer er een eetlepel dressing op en leg er een sneetje **HERTA SUPERIEUR Ham aan 't Spit** op. Werk af met de sla en gemarineerde rode ajuin. Besprenkel met nog wat dressing. Smakelijk!

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**