

Boterham met Ham, caviar van tomaten en basilicum

Ingrediënten:

- 4 sneetjes HERTA SUPERIEUR Ham aan 't spit
- 4 sneetjes boerenbrood
- 4 eetlepels tomatensoep kaviaar
- 8 kerstomaten
- 8 stukken gekonfijte rode paprika
- Rucola, basilicumblaadjes, pijnboompitten

Bereiding:

- Toast het brood aan één kant. Snij de kerstomaatjes in 4, de paprika in blokjes en hak de basilicum. Rooster de noten in een pan zonder vet.
- Verdeel de kaviaar van tomaat over de boterhammen. Verdeel de rucola, tomaatjes en paprika's. Leg de HERTA SUPERIEUR Ham aan 't spit mooi op het brood en verdeel de gehakte basilicum en geroosterde pijnboompitten. Dien meteen op.

Bereiding: **0-15 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **2**