

# Toast met Ham, ricotta en kerstomaten

## Ingrediënten:

- 4 sneetjes HERTA SUPERIEUR Ham aan 't spit
- 400 g kerstomaatjes
- 4 sneetjes brood
- 2 knoflookteentjes
- 150 g ricotta
- 80 g rucola
- Olijfolie

## Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Schik de kerstomaatjes in een ovenschaal en besprenkel met olijfolie, peper en zout. Plaats de schaal op een bakplaat en leg de sneetjes brood ernaast om te grillen.
- Plaats alles in de oven en rooster gedurende 10 à 12 min tot de sneetjes goudbruin zijn en de kerstomaatjes opengebarsten.
- Wrijf één kant van elke warme toast in met een halve knoflookteen en besprenkel met olijfolie.
- Besmeer de toast met de ricotta en verdeel de kerstomaatjes en de **HERTA HERTA SUPERIEUR Ham** erover. Werk af met peper en zout. Serveer met wat rucola.

Bereiding: **0-15 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **2**