

Wortel- en courgetterolletjes

Ingrediënten

- 2 courgettes
- 4 grote wortels
- 150 gram kaas (Cantal, oude Goudse)
- 4 plakjes ham
- 1 bosje salie
- 1 bosje munt
- peper en zout

Werkwijze

1. Maak de courgette schoon en snijd er over de lengte dunne plakjes van. Kook deze in zout water gedurende drie minuten en laat ze uitlekken.
2. Maak de wortel schoon en snijd er over de lengte dunne plakjes van. Kook deze 5 minuten in zout water.
3. Snijd de kaas en de ham in dunne reepjes.
4. Bestrooi de courgetteplakjes met zout en peper, leg op elk plakje courgette een plakje kaas en een muntblaadje, rol ze op en zet ze vast met een cocktailprikkertje.
5. Bestrooi de wortelplakjes met peper en zout, leg op elk wortelplakje een plakje ham en een blaadje salie, rol ze op en zet ze vast met een cocktailprikkertje.
6. Besprenkel met een vinaigrette en zet koud weg alvorens te serveren.