



Snel klaar

Gevulde ciabatta met mozzarella en ham

Voor 12 hapjes

- 3 sneetjes gedroogde ham
- 2 takjes vers basilicum
- 200 g mozzarella (blok)
- 1 voorgebakken ciabatta
- 4 eetl. groene pesto

Voorbereiding (5 min.)

Snij de mozzarella in 12 plakjes en de ham in fijne reepjes.

Bereiding (± 20 min.)

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2 Maak 12 schuine inkepingen in de bovenkant van het ciabattabrood.
- 3 Steek in elke inkeping 1 plakje mozzarella en enkele reepjes ham. Lepel de pesto over de mozzarella en de ham.
- 4 Zet ± 10 min. in de voorverwarmde oven tot de mozzarella gesmolten is. Trek de blaadjes van de takjes basilicum en strooi over de ciabatta.

varianten

U kan makkelijk variëren met de ingrediënten. Probeer bijvoorbeeld deze combinaties:

- Verdeel kruidenkaas en stukjes kipfilet (charcuterie) of gerookte zalmknippers over de inkepingen en bestrooi met geraspte kaas.
- Veggievariant: steek reepjes lente-ui, cheddar en geroosterde paprika of gedroogde tomaat in de inkepingen.