



## Slowakije

### Šunkové rolky

#### *Hamrolletjes*

8 plakken gekookte ham  
4 el. verse geraspte mierikswortel  
3 el. citroensap  
2 dl. slagroom  
een snufje zout  
een snufje suiker

en voor de garnering:

rode paprika, wat augurken of komkommer, tomaat, verse peterselie

Rasp de mierikswortel fijn en meng het met het citroensap, een snuf suiker en een snuf zout.

Klop de slagroom stijf. Meng er voorzichtig het citroensap met de mierikswortel onder. Zet het zeker een uur in de koelkast.

Spreid de plakken ham uit op een werkblad. Leg er de mierikswortel-slagroom op en rol ze op. Voor het serveren versier je ze met wat paprika, augurken, schijfjes tomaat en verse peterselie.