



Tsjechische Republiek

Šunkové rolky s křenem

Hamrolletjes met mierikswortel

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

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

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

Spreid de plakken ham uit op een werkblad. Met behulp van een spuitzak doe je er over de lengte een dikke baan van de mierikswortel-slagroom op. Rol ze op.

Leg op ieder bord twee rollen ham. Versier het met wat sla, fijngesneden reepjes paprika, augurken, tomaat, etc. Op de rolletjes spuit je nog een dot mierikswortelroom.