



Zomerse amuse

Benodigheden: 40 geroosterde uitgestoken witbrood, 1 gele frisée, 20 plakken Tiroler Schinken, 20 plakken salami, 1 doosje ontkiemde zaadjes, 1 doosje Shiso rood, 20 bamboetandenstokers. **Pesto:** 300 gram pijnboompitten, 1 bos basilicum, 200 gram geraspte parmezaanse kaas, 2 teentjes knoflook, olijfolie.

Werkwijze: Casino witbrood roosteren en 40 rondjes uitsteken. Frisée plukken, ontkiemde zaadjes wassen en drogen. Basilicumblaadjes plukken en fijn hakken.

In etappes, de pijnboompitten met basilicum, geraspte kaas, scheut olijfolie en een teentje knoflook fijn cutteren.

De geroosterde rondjes insmeren met de pesto en beleggen met iets gele frisée en een plak vlees. Twee rondjes op elkaar leggen en vastzetten met de bamboestoker.

Garneren met de scheuten en Shiso rood. Serveren op een side plate.