

Hamrolletjes met Brugge Apero Rode Kruiden



Ingrediënten:

- 3 eieren
- 1 dl (volle) room
- 50 g Brugge Boter, ongezouten
- 500 g verse spinazie
- 150 g Brugge Apero Rode Kruiden
- 4 plakken gekookte ham (liefst dik gesneden)
- peper, zout en nootmuskaat

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200°
2. De eieren loskloppen en tijdens het loskloppen de (volle) room, peper en zout toevoegen.
3. Het mengsel even kort roerbakken in een wokpan in 25g Brugge Boter ongezouten.
4. Bak de spinazie in de overige 25g boter half gaar in een pot en kruid af met peper, zout en nootmuskaat.
5. Boter een ovenschaal in en leg de halfgare spinazie er in.
6. Hak de Brugge Apero Rode Kruiden in kleine blokjes en roer het door het geroerbakte mengsel. Verdeel dit mengsel nadien over de 4 plakken ham en rol ze op. Gebruik eventueel tandenstokers om ze samen te houden.
7. Plaats de rolletjes op de spinazie, voeg nog een klein beetje peper toe en plaats het gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven op 200°.
8. Dien warm op.

Smakelijk!

4 personen
45 min
Voorgerecht
2

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/hamrolletjes-met-brugge-apero-rode-kruiden>