



# Turkey Ham à l'Italiano



20 minuten



10 personen



## Ingrediënten

- 500 g Turkey Ham
- 1 bot basilicum
- 1 dl olijfolie
- Peper
- 50 g Parmezaanse kaas
- Peper van de molen
- 300 g kerstomaatjes
- 60 g pijnboompitten
- 100 g kappertjes
- 1 ciabatta broodje

## Bereiding

Snij de Turkey Ham flinterdun.

Voeg de basilicum (2/3 bot), de olijfolie en de Parmezaanse kaas samen en cutter deze fijn. Kruid de olie met peper van de molen.

Wrijf het bord in met de olie en leg de Turkey Ham op het bord.

Rooster de pijnboompitjes in een pan en laat ze afkoelen.

Snij het ciabatta broodje in dunne plakjes en wrijf in met wat olijfolie. Bak de broodjes enkele min. af in een oven van 180°C. tot ze goudgeel zijn.

Snij de kerstomaatjes in plakjes en leg ze tegen het vlees.

Garneer nu met de kappertjes, de plakjes brood, de pijnboompitten, schilfers Parmezaanse kaas, blaadjes basilicum en peper van de molen.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*

