



# BRUSSCHETTA MET RAUWE HAM EN VERSE VIJGEN

1 stokbrood  
olijfolie  
1 teen knoflook  
10 plakken rauwe ham  
5 verse vijgen

Snijd het stokbrood in schuine plakken.

Besmeer de plakken met olijfolie en plaats gedurende 5 minuten in een oven van 200 C.

Haal het brood uit de oven en bestrijk het met een rauwe teen knoflook.

Snijd de vijgen in vieren.

Beleg de bruschetta's met rauwe ham en verse vijgen.

Besprenkel met een beetje olijfolie.

*TIP* bak de plakken in de oven tot de bovenkant knapperig aanvoelt.

