

Ingrediënten



- 100 gram roomkaas (bijv. Monchou)
- 2 theelepels pestosaus
- 150 gram salami (in plakjes)
- 2 vleestomaten
- 1 eetlepel kappertjes
- 1,5 eetlepel olijfolie
- 2 Pistoletjes of harde broodjes

Bereiden

Roer de pestosaus door de roomkaas, zodat e.e.a. een luchtig geheel wordt.
Doe het mengsel in een spuitzak. Vorm van elk plakje salami een hoorntje.
Spuit er een toefje kaas in. Bewaar ze afgedekt in de koelkast.
Snijd de tomaat in dunne plakjes. Schep de kappertjes door de olijfolie.
Verdeel de plakjes tomaat en de salami hoorntjes over 4 borden.
Lepel de olie met de kappertjes eroverheen
Snijd de pistolet in plakjes en geef dit erbij.....

Alleen een hoorntje op een plakjes stokbrood en je hebt een heerlijke borrelhap