



Ingrediënten

- 6 eieren - los geklopt
- 40 ml melk
- 2 eetlepels olie
- 250 gram ricotta
- basilicum blaadjes - fijngehakt
- bieslook - fijngehakt
- 3 eetlepels citroensap
- 9 plakken rauwe ham

Bereiden

Klop de eieren luchtig met de melk en een snufje zout. Verhit een koekenpan met olie en bak 3 dunne omeletten van het eiarmengsel. Laat de omeletten goed afkoelen. Meng ondertussen de ricotta met de basilicum, bieslook en het citroensap. Breng op smaak met peper en zout. Bestrijk de afgekoelde omeletten met de ricotta en verdeel de rauwe ham erover. Rol de omeletten strak op en verpak ze in vershoudfolie. Laat minimaal 1 uur in de koelkast opstijven. Snijd daarna de omeletten in rolletjes en steek ze vervolgens aan een prikkertje.

Bron: Booschappen 4/2017