

ingrediënten (4 personen)

- 20 cocktail augurken
- 20 plakjes Jambon Cru des Alpes
- 4 eetlepels olijf olie
- 1 eetlepel balsamico azijn
- halve theelepel Dijon mosterd
- 1 theelepel Provençaalse kruiden
- 1 eetlepel kappertjes
- 20 cocktail prikker

Bereiding

Augurkjes afgieten. Om elke augurk een plakje ham wikkelen. Plakje ham met een cocktailprikker vast steken

Olie, azijn mosterd en kruiden tot een sausje kloppen. Kappertjes erdoor roeren.

Sausje over de augurk schenken. Tot gebruik afgedekt in de koelkast zetten.