



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 12 plakjes bacon
- 1 handappel
- 1 peer
- 1 banaan
- wat citroensap

Bereiding

Verwijder zo nodig het zwoerd van de bacon. Schil de vruchten en snijd de appel en de peer in gelijkmatige blokjes, de banaan in dikke schijfjes. Haal alles direct door het citroensap opdat e.e.a. niet verkleurd. Wikkel een plakje bacon om de vruchten stukjes, van elk soort 1 en prik er een cocktailprikker door. Zet de op een licht ingevet bakblik in de oven. (200 graden) Plaats het bakblik hoog in de oven. Bereidingstijd is ongeveer 10 minuten.

Serveren.

Steek de rolletjes op een halve kool.

Doe zwarte en groene olijven en cocktail augurken op de prikkers.