MAISON PRIMAGO

MANGO MET SERRANOHAM

Ingrediënten voor 4 tapas:

- 1 rijpe mango
- 4 plakken Serranoham
- 2 el olijfolie
- 2 takjes koriander of peterselie

Bereiding:
Schil de mango en snijd deze in stukjes. In een kom de olijfolie mengen met 1 takje gesneden koriander/peterselie en roer de stukjes mango erdoor.
Verdeel de Serranoham over 4 tapasschaaltjes. Drapeer de mangostukjes over de ham en garneer nog met wat koriander.

Voor de koolhydraatarme variant laat je het stokbrood weg.

Tip: Maak dit gerecht ook eens met krokante ham. Bak de Serranoham en laat afkoelen. Serveer de mango en steek de krokante ham ertussen.