Onze winkel Eext

**Antipasti-spiesje**

**4 personen**

**Ingrediënten:**

* 2 takje (s) rozemarijn
* 2 stengel (en) van tijm
* 2 stengel (en) basilicum
* 4 eetlepels olijfolie
* 1 el balsamicoazijn
* een beetje zout
* beetje suiker
* 1 courgette
* 15 olijven zonder steentjes
* 125 g mini mozzarella balletjes
* 140 g prosciutto crudo
* 150 g half gedroogde
* kerstomaatjes
* wat balsamico room azijn
* houten spiesjes of prikkertjes

**Bereiding:**

1. Verwarm de oven voor op 250 ° C. Hak de rozemarijn, tijm en basilicum fijn en meng met olijfolie, balsamicoazijn, een snufje zout en een snufje suiker. Snijd de courgette in de lengte in plakjes van 3 mm dik en verdeel de kruidenolie over beide kanten.
2. Leg ze op bakpapier beklede vellen en gril ze ongeveer 5 minuten in de oven, draai ze om en gril ze nog eens 5 minuten.
3. Halveer de plakjes ham en de gekoelde courgette naargelang hun grootte en rol ze op. Leg olijven, mozzarellaballetjes, gedroogde tomaten, ham en courgette op de houten spiesjes. De olijven moeten bovenaan liggen en de courgette onderaan. Leg de spiesjes op een serveerschaal en versier kort voor het opdienen met balsamico room.