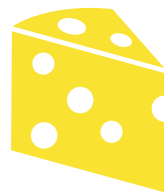


KROKANTJE VAN SAN DANIELE

met Contadino



Recept :

1. Leg de plakjes San Daniele uit met daarop een plakje Contadino;
2. Rol de plakjes op tot een stevig rolletje;
3. Haal de rolletjes eerst door de bloem, vervolgens door het eigeel en tot slot door de polenta;
4. Frituur de rolletjes gedurende 5 minuten op 160 graden;
5. Laat de rolletjes uitlekken op wat keukenpapier;
6. Serveer de rolletjes eventueel op een bedje van rucola én met wat vijgenconfiture met balsamico.

Eet Smakelijk!

Benodigdheden :

voor vier personen

- Vier plakjes
**PROSCIUTTO
SAN DANIELE**
- Vier plakjes
CONTADINO
- Een beetje
BLOEM
- De dooiers van twee
EIEREN
- Een beetje
POLENTA

