

## Prosciutto met mandarijn en balsamico

Na een dag hard werken in onze winkel, willen we 's avonds toch snel iets bijzonders op tafel zetten. Het citrus van de mandarijn combineert heerlijk met het zoute van de ham en het zoete van de balsamico. En als je goede ingrediënten gebruikt, heb je verder weinig nodig. Daarbij staat binnen een paar minuten op tafel, ideaal!

Menugang:	Voorgerecht
Type gerecht:	Vleesgerecht
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	10 minuten

---

Na een dag hard werken in onze winkel, willen we 's avonds toch snel iets bijzonders op tafel zetten. Het citrus van de mandarijn combineert heerlijk met het zoute van de ham en het zoete van de balsamico. En als je goede ingrediënten gebruikt, heb je verder weinig nodig. Daarbij staat binnen een paar minuten op tafel, ideaal!

### Bereidwijze

1. Rasp de citroen en knijp hem uit in een bakje.
2. Zet vier borden klaar, trek de mozzarella in grove stukken uit elkaar en verdeel ze over de borden. Besprenkel met Sicilië olijfolie en citroenrasp.
3. Leg de plakjes mandarijn naast de mozzarella.
4. Maak wat rucola en munt aan met citroenzijde en wikkel dit in een plak parmaham. Leg het kleine pakketje boven op de mandarijntjes.
5. Maak af met 15 jaar oude balsamico, falksalt zout, peper en een paar blaadjes munt.

### Ingrediënten

- 2 bollen buffelmozzarella
- 1 bio citroen, zowel de rasp als het sap
- 2 mandarijntjes, gepeld en in plakjes
- 2 handenvol rucola
- verse munt blaadjes
- 4 plakjes prosciutto
- 15 jaar oude balsamico
- citroenzijde
- Sicilië olijfolie
- Falksalt
- peper

### accessoires