Amuse van met prosciutto, peer en geitenkaas

Amuse voor 6 personen



Ingrediënten:

- 3 pl prosciutto di Parma
- 1 peer
- 50 gr geitenkaas
- peper
- balsamico parels

Bereiding:

1. Snijd de plakken prosciutto doormidden en verdeel dit over 6 amuseschaaltjes.
2. Maak de peer schoon, schil deze en verwijder het klokhuis. Snijd het vruchtvlees in stukjes.
3. Snijd ook de geitenkaas in stukjes. Meng dit door de peer en breng op smaak met zwarte peper.
4. Verdeel het peer-geitenkaas mengsel over de amuseschaaltjes (boven op de prosciutto).
5. Schep hier wat balsamico parels bovenop.

Eet smakelijk!