

Deegschuitje met hamcrème

Datum:	24-04-2006
Type gerecht:	Amuse
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	6

Ingrediënten:

- 115 g gebraden ham of gekookte ham
- 75 g monchou
- 6 velletjes bladerdeeg (diepvries)
- 3 tl maanzaad
- 1 losgeklopt ei
- 1,5 el geraspte belegen kaas
- 6 sprieten bieslook
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Bereidingstijd: circa 40 minuten + 20 minuten oventijd.
Doe de ham in de keukenmachine en maal die helemaal fijn, doe de monchou erbij en klop dit tot een romig roze crème. Breng op smaak met wat peper en weinig zout, doe over in een spuitzak en leg in de koelkast tot later gebruik.

Beleg een bakblik met bakpapier, verwarm de oven voor op 180 C. Laat het bladerdeeg ontdooien en snijd de plakjes doormidden. Snijd uit de 12 rechthoeken een 'bootvorm'; door eigenlijk alleen de hoeken af te ronden. Snijd uit 6 van de bootjes een kleiner bootje zodat alleen een bootvormige ring overblijft van ongeveer 1,5 cm. Kneed het afgesneden deeg van de hoekjes weer samen en rol dit uit tot een lange dunne sliert. Snijd de sliert in 6 stukken en rol ze door het maanzaad.

Leg de 6 grote bootjes op het bak papier, besmeer ze met het losgeklopte ei. Leg op elk bootje een ring en besmeer deze ook met een beetje ei. Strooi de kaas over de schuitjes. Leg de 6 maanzaadslierten ernaast. Bak de vormpjes in circa 20 minuten gaar en bruin. Laat ze uit de oven volledig afkoelen.

Haal de hamcrème een half uur voor serveren uit de koelkast en spuit de schuitjes vol. Knip de bieslook in stuk jes en strooi dit over de crème. Steek of leg op elk schuitje een stengel als een soort roeispaan.