

# Glaasje gele paprikasoep, Ganda hamrolletje met ricotta en tompouce met peperige leverworst en sesam

| | |
|---|---|
| Datum: | 17-11-2008 |
| Type gerecht: | Tussengerecht |
| Samengesteld door: | Wim Hovens |
| Aantal personen: | 8 |

## Ingrediënten:

- 200 g iets dikker gesneden Ganda Ham
- 200 g Saksische leverworst
- 2 grote gele paprika's
- 2 el olijfolie
- 500 ml kippenbouillon
- 2 el crème fraîche
- rasp en sap van 1 citroen
- 100 g ricotta
- 16 blaadjes basilicum
- 8 velletjes ontdooid bladerdeeg
- 1 losgeklopt ei
- 2 el sesamzaad
- zout
- versgemalen peper

## Bereidingswijze:

**Paprikasoep:**

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de paprika doormidden en verwijder de zaadlijsten. Leg ze met het snijvlak op een ovenrekje en besmeer de bovenkanten met olie. Bak ze in circa 20 minuten zacht in de oven. Laat ze afkoelen en trek de velletjes eraf. Snijd de paprika's in stukjes en pureer ze met de bouillon helemaal fijn. Zeef de soep boven een pannetje en laat aan de kook komen. Voeg de crème fraîche toe en breng de soep verder op smaak met zout en peper en een paar druppels citroensap.

**Hamrolletjes:**

Vermeng de ricotta met de citroenrasp en een theelepel sap en breng op smaak met zout en peper. Vouw vier mooie plakken Ganda Ham in de lengte dubbel en verdeel de ricotta erover. Leg er twee blaadjes basilicum op en rol de ham losjes op. Steek er eventueel een prikker in.

**Tompouce:**

Verwarm de oven voor op 200 graden. Steek vier kleine rondjes uit de bladerdeegvellen en leg ze op bakpapier. Bestrijk ze met een beetje losgeklopt ei en bestrooi ze met sesam. Bak ze in circa 15 minuten goudgeel en gaar. Laat ze afkoelen op een rekje. Vermeng de leverworst met een theelepel grof gemalen peper. Snijd de bladerdeegrondjes met een scherp mes door en schep met twee lepeltjes een beetje leverworst tussen de laagjes. Combineer de drie kleine gerechtjes op een bordje.