



Krokante pruimedanten

Datum: 02-03-2015
Type gerecht: Tapa
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 plakjes ontbijtspek of kattenspek (het liefste in langere reepjes)
- 16 ansjovisfilet op olie
- 16 zwarte pruimen
- 16 blanke amandelen
- cocktailprikkers

Bereidingswijze:

Zet de oven op 200 graden. Laat de ansjovis goed uitlekken. Snijd de stukken ontbijtspek of kattenspek in de lengte door. Wikkel iedere amandel in met ansjovis en stop deze dan in de pruim. Pak de pruim in met een stukje ham en zet het geheel vast met een cocktailprikker. Leg het geheel in de voorverwarmde oven van 200 graden voor ongeveer 10 - 15 minuten. Serveer de krokante pruimedanten warm uit.