



Spiesjes met mozzarella, peer en rozemarijn

Datum: 12-03-2018
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Frans Winkelmolen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 6 takjes rozemarijn
- 2,5 rijpe peren, geschild, elke peer in zes parten
- 300 g mozzarella, in 12 stukjes gescheurd
- één derde ciabatta, in stukjes
- 16 plakjes pancetta
- 3 kleine tenen knoflook, geplet
- geraspte schil en sap van 1 citroen
- extra vergine olijfolie

Bereidingswijze:

Maak spiesjes van de rozemarijn door de naaldjes eraf te rissen (laat ze op de bovenste paar centimeter zitten). Hak de naaldjes van 1 takje fijn en doe ze in een grote kom met de peren, mozzarella, ciabatta, pancetta, knoflook, citroen-raspsel en -sap, de olie en wat zout en peper. Meng goed.

Laat 5-10 minuten marinieren. Rijg de stukjes aan een "saté-stokje" in de volgorde peer, mozzarella, brood. Wikkel de pancetta zorgvuldig om de mozzarella; het brood en de peer beschermen de kaas tegen de hitte. Zet de grill ondertussen op de hoogste stand.

Leg de spiesjes op een met bakpapier beklede bakplaat en gril ze 5—6 minuten; keer ze halverwege om. De pancetta wordt krokant en de mozzarella lekker smeuïg. Serveer met wat druppeltjes citroensap.