

Zomerse groenteschotel

Aantal personen: 4

2 eetlepels magere yoghurt
100 gram hüttenkäse
6 tomaten
2 komkommers
8 radijsjes
500 gram Broccoli
Peper en zout
1 eetlepel azijn
2 eetlepels Zwitserse strooikaas
Mespuntje tijm
100 gram achterham

Snijd de broccoliroosjes van de stelen. Schil de stelen, verwijder droge uiteinden en snijd de stelen in stukjes. Was de stelen en de roosjes in een vergiet. Kook de stelen 5 minuten in water en zout. Voeg de roosjes na 5 minuten toe en kook ze daarna nog een 5 minuten mee. Broccoli uit laten lekken en af en toe koelen. Was de radijsjes en snijd ze in plakjes. Schil de komkommer en snij hem in plakjes. Tomaat wassen en in plakken snijden. Vermeng de hüttenkäse met de yoghurt, azijn, strooi kaas, peper en tijm. Rol de plakken ham op. Schik alle groenten op een platte schaal en schep de hüttenkäse dressing erop. Leg de rolletjes ham er bovenop.

