



Ingrediënten

150g Parma ham in dunne plakken
Italiaanse salami
1 pot Saclà Gegrilde
Paprika
1 pot Saclà
Zongedroogde Tomaten 1
pot Saclà Gemarineerde
Artisjokhart
150g blokjes Parmigiano
Reggiano kaas
16 verse kerstomaatjes
2 bollen mozzarella kaas
van ieder 125g (of mini
mozzarella bolletjes)
1 ciabatta brood
4 bamboe spiezen

Vorbereitung

Giet de gegrilde paprika, zongedroogde tomaten en artisjokken goed af. Snijd de zongedroogde tomaten doormidden. Rijg de zongedroogde tomaten en mozzarella om en om aan de spiezen. Snijd het ciabatta brood in plakken. Schik alle ingrediënten op een grote serveerschaal, samen met de Parma ham, Italiaanse salami, ciabatta, verse kerstomaatjes en blokjes Parmigiano Reggiano. Je antipasto misto Italiano is klaar!