



Pita met serranoham en rucola

met tomaat en ricottacrème



ca. 30min



2 personen

Wist je dat pitabrood voortkomt uit platte broden die als sinds de prehistorie in het Midden-Oosten gemaakt worden? Wij serveren deze oeroude lekkernij vandaag als sandwich met serranoham, fruitige tomaat en nootachtige rucola. Voor nog meer smaak smeer je er een romige crème van ricotta, basilikum en prei op. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 1 tomaat
- 1 pak pita's ¹
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 pakje serranoham
- 250g ricotta ²
- 1 zakje basilicumcrème
- 100g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- broodrooster
- grote koekenpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

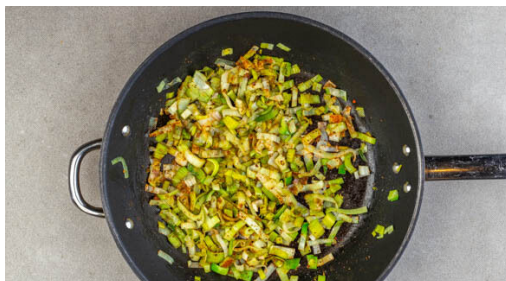
Voedingswaarde per portie

calorieën 919kcal, vet 39.8g, koolhydraten 102.3g, eiwit 36.4g



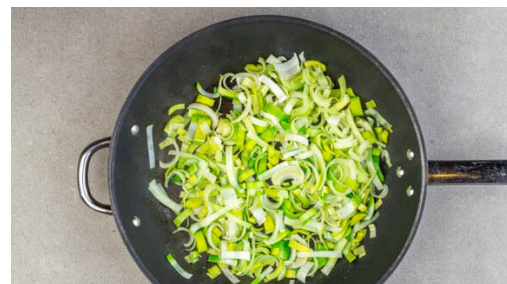
1. Ingrediënten snijden

Verwarm, als je geen broodrooster hebt, de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan overdwars in dunne reepjes. Snijd de **tomaat** in dunne plakken.



4. Prei kruiden

Kruid de **prei** met de **helft van de kruidenmix** en een snuf peper en zout. Haal uit de pan en zet opzij. Veeg de pan schoon.



2. Prei bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **prei** in 5-6min zacht en gaar.



5. Ham bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ham** 1-2min per kant en leg dan op keukenpapier. Bak de **ham** evt. in porties.



3. Pitabrood opwarmen

Druppel wat water over de **pita's** en rooster ze 4-6min in de oven of in een broodrooster. Laat ze afkoelen en snijd ze dan open.



6. Crème maken

Maak een **crème** van de **ricotta**, **basilicumcrème** en **prei** en breng op smaak met peper en zout. Bestrijk de **pita's** met de **crème**, beleg met de **tomaat**, **rucola** en **ham** en serveer.