**Gebakken mozzarella in parmaham**

buffelmozzarella  
parmaham  
salie  
honing  
mosterd

witte balsamico  
olijfolie  
gemengde salade  
gedroogde kerstomaatjes  
olijven  
parmezaan

Halveer een uitgelekte bol mozzarella en omwikkel met een plak parmaham en een blad salie langs binnen.

Maak een dressing door mosterd, azijn en olie te mixen. Bak de pakketjes met de naad naar beneden 2 minuten in de pan. Daarna omdraaien en alle kanten bakken tot goudbruin.

Frituur een portie salieblaadjes in de frituurpan.

**Op het bord:** gemengde salade met in het midden gebakken mozzarella. Werk af met zwarte olijven, gedroogde kerstomaatjes, gefrituurde salie en geschaafde parmezaan.