**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.