

Kerstbricche met zoete aardappel en serranoham



Velthuizen
EUKINGE DANKARTS

🕒 20 minuten

👥 6 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

Brioche brood ongesneden
200 gram zoete aardappel
2 el crème fraîche
Peper en zout

Serranoham
2 el mayonaise
Gedroogde basilicum
knoflookpoeder

Mini komkommer
Tuinkers
Rode peper

Stap 2 | Zoete aardappelmousse

Schil de zoete aardappel en snijd in gelijke blokjes. Doe de aardappel blokjes in een pan met ruim water aan de kook. Kook de blokjes **10 -12 minuten** tot ze zacht zijn. Giet ze af en laat kort uitstomen. Voeg de **crème fraîche en sambal** toe en **pureer tot een gladde massa**. Proef en breng op smaak met zout en peper. Doe de mousse in een spuitzak en leg apart om verder af te koelen.



Meng de mayonaise met de gedroogde basilicum. Proef en voeg eventueel wat knoflookpoeder toe. Doe de basilicum-mayo in een spuitzak voor later gebruik.

Stap 3 | Brioche en serrano bakken

Snij het brioche brood in langwerpige **balkjes van 3 x 3 centimeter**. Verhit een klontje roomboter in een koekenpan en bak de brioche balkjes 1 - 2 minuten per kant tot ze goudbruin en krokant zijn. Bak ondertussen in een andere pan de **serranoham knapperig**, breek in stukjes en laat uitlekken op een keukenpapier.



Stap 4 | Opbouwen en garneren

Verdeel de brioche over de borden. Neem de spuitzak met **zoete aardappelmousse** en spuit een **sierlijk laagje** op elk brioche-balkje. Spuit vervolgens **toefjes** van de **basilicum-mayo** erop. Verdeel de serranoham erover en maak de garnering af met halve schijfjes **mini komkommer**, gesnipperde **rode peper** en **tuinkers**.



Fijne kerst!