



## **ROUGETTE ovenkaas met ananas ham pakketjes en aardbei avocado spiesjes**

35 minuten

simpel

2 stuks ROUGETTE ovenkaas

1 blikje (850 ml) ananas schijven

16 plakjes gekookte ham

200g aardbeien

3 avocado's

2 el limoensap

grove peper

8 houten satéprikkers



### **Bereiding:**

Genieten in een handomdraai

1. Bereid de ROUGETTE ovenkaas volgens de instructies op de verpakking. Giet de ananas af en snijd de plakjes doormidden. Vouw de plakjes ham om een rechthoek te maken en wikkel deze om de ananashelften. Gril de ananas-ham pakketjes aan beide zijden op de hete grill.

2. Was, reinig en halveer aardbeien. Halveer en ontpit de avocado's. Verwijder de schil, snijd het vruchtvlees in stukjes en besprenkel dit met limoensap. Prik de aardbeien en avocado stukjes afwisselend op de houten prikkers. Haal de gebakken kaas uit de oven. Schik op een bord met de ananas-ham pakketjes en de aardbeien-avocado spiesjes. Bestrooi met grove peper.