**Hambakjes met ananassalsa en gerookte kip**



**Ingrediënten:**

* 8 grote plakken rauwe hammen
* 1 handje fijne blad/veldsla
* 200 gram gerookte kipfilets (in reepjes)
* **voor de salsa** :
* 2 trostomaten (in kleine blokjes, ontveld)
* 2 lente-/bosuitjes (gehakt)
* 1 verse gember (geschild, geraspt, ca. 2 cm)
* 2 eetlepels citroensap
* 1 ananas (in blokjes)
* 1 eetlepel honing
* 1 eetlepel tomatenketchup

**Bereiden:**

1. Verwarm de oven voor op 140ºC.
2. Bekleed de kommetjes kruislings met 2 plakken ham per kommetje. Zet de hambakjes in de oven en laat ze in 35-45 minuten krokant worden. Dit kan eventueel een dag van tevoren.
3. Meng de ingrediënten voor de mangosalsa.
4. Neem de krokante hambakjes voorzichtig uit de vormpjes en zet ze op een bedje sla op een bord.
5. Schep een beetje salsa erin en verdeel de kipreepjes erover