**Toast met serranoham knolselderij**



**Ingrediënten: 4 personen**

½ knolselderij

1 el grove dijonmosterd

2 el crème fraîche

20 g verse bieslook

1 AH Liefde & Passie brood rogge

200 g Argal jamón serranoham

50 g gerookte amandelen

**Aan de slag:**

Schil de knolselderij en snijd in zo klein mogelijke blokjes (ca. 3 mm). Meng met de mosterd en crème fraîche. Knip of snijd de bieslook in kleine stukjes en meng door de knolselderij.

Snijd het brood in 2 plakken per persoon en rooster ze in de broodrooster. Beleg het brood met de serranoham. Schep op elke snee brood met behulp van 2 lepels een mooie quenelle (langwerpig balletje) van de knolselderij.

Hak de amandelen grof en bestrooi de broodjes ermee.