**Zuurkool rolletjes met rauwe ham uit de oven**

**Ingrediënten**

500 gram zuurkool



2 eetelepls zonnebloemolie

2 lente of bosuitjes

150 gram rauwe ham (Duitse landschinken Jan Linders)

2 eetlepels mosterd

**bereiden**

Kook de  zuurkool 10 minuten,giet deze af en laat goed uitlekken.

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Verhit de olie en roerbak hierin de zuurkool met bosui 5 minuten

Bestrijk de hamplakken met mosterd en verdeel de zuurkool erover.

Vorm  er rolletjes van en leg deze naast elkaar in de ovenschotel

Zet het gerecht 20 minuten in het midden van de oven tot het warm en de ham licht krokant is.

**klaar is je lekker** [](http://www.google.nl/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&ved=0CAQQjRw&url=http%3A%2F%2Fwww.promofolder.nl%2Fnl%2Fwinkels%2FJanLinders%2Fonze-trots-duitse-landschinken-1124412&ei=xQn9UumtBKmV0AX804CgCQ&usg=AFQjCNFVC88yo28wOgPyEXdQPLDCbEj_Gw&bvm=bv.61190604,d.d2k) **borrelhapje**