

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

<b>Groep</b>	Tapas	
<b>Seizoen</b>	+	
<b>Keuken</b>	Italiaans	<b>Lekker met</b>
<b>Beoordeling</b>	4 sterren	

## Ingrediënten

16 stuk	Prikkertjes
6 eetlepel(s)	Olijfolie
4 teentje	Knoflook
0,5 zakje	Peterselie
1 snuf	Zout
3 snuf	Peper
0,5 zakje	Veldsla
1 zakje	Basilicum
1 bakje	Cherry tomaatjes
1 zakje	Mozzarella piccolini (bolletjes)

## Voorbereiding

Pers de knoflook, knip of snij de peterselie en de helft van de basilicum fijn en vermeng dit met de olijfolie en peper en zout.

Leg de mozzarella bolletjes in het olijfolie mengsel, dek het goed af met aluminium folie of iets dergelijks (dit is vooral om de geur niet door je hele koelkast te laten trekken!).

Laat minimaal 24 uur staan.

## Bereiding

Halveer de cherry tomaatjes.

Pak een prikkertje en schuif er een half cherry tomaatje op met het kontje naar beneden. Schuif er een (mooi) blaadje basilicum op, vervolgens een gemarineerd mozzarella bolletje, vervolgens een (mooi) blaadje veldsla en als laatste een half cherry tomaatje met het kontje naar boven.

Leg op een schaal en bewaar (wederom goed afgedekt) tot gebruik in de koelkast.

## Wist u dat ...