

# Stokbroodje met parma ham en emulsie van zwarte olijven

## Ingrediënten voor 8 personen

Stokbrood  
Parmaham  
cresson

### Voor de olijvenemulsie:

**250 gr** zwarte olijven op sap

**1 teentje** look

**200 ml** olijfolie

### *bereiden:*

Doe alle ingrediënten voor de olijvenemulsie samen in de blender en mix tot een gladde crème.

### *serveren:*

Schik de ham mooi op het bord. Snij het stokbrood in stukjes en bestrijk met de emulsie van olijven.

Werk af met enkele takjes limoenkers en besprenkel met olijfolie