



Lolly's van Jamsandwiches



Dit recept is komt uit het boek 'Het vintage Tea Party boek'
van Angel Adoree
Fontaine Uitgevers
ISBN 9789059564220

Sandwiches met jam voeren me terug naar de tijd dat ik nog een klein meisje was. Mijn grootmoeder sneed voor de middagthee wat vers wittebrood in sneetjes en besmeerde ze royaal met goudgele boter en zoete aardbeienjam. Ik zat gelukkig en tevreden en verslond de sandwiches met een glas melk erbij. Dit is een vernieuwde versie van een herinnering aan een gelukkige jeugd. Gebruik verschillende kleuren jam voor een maximaal visueel effect.

Lolly's van Jamsandwiches



6 sneetjes zacht brood (wit, bruin of een mix)
15 g boter, op kamertemperatuur
3 eetl. jam (abrikozen, aardbeien, zwartbessen
of een mix)

- 1 Rol de sneetjes brood met een deegroller dunner uit en snijd met een zaagmes de korsten eraf.
- 2 Besmeer elke snee zorgvuldig met boter en jam en zorg ervoor dat de randen helemaal onbesmeerd blijven.
- 3 Rol de sneetjes met beide handen op tot een worstje. Wikkel de worstjes stevig in plasticfolie en draai de uiteinden dicht. Laat ze in de koelkast 30 minuten opstijven.
- 4 Haal de rolletjes weer uit de koelkast, draai de uiteinden los en verwijder de folie. Snijd van elk rolletje 5 plakjes (gooi de buitenste plakjes weg, die zien er rommelig uit). Steek in elke sandwich een cocktailprikker. Serveer ze direct.