



Geitenkaasboerderij 't LEENHOF

Warm geitenkaasje met spek en appeltjes

Een eenvoudig receptje , zeer snel te bereiden.(ong.20min)

Wij hebben nodig voor 2 personen:

- 1 crottin
- één appel
- sla :ijsbergsla,krulsla fijn gesneden met vinaigrette naar keuze
- gerookte spekblokjes
- acaciahoning

We snijden de geitenkaasjes doormidden en doen er een weinig honing op daarna plaatsen we ze 8 à 10 op een bakplaat in een voorverwarmde oven van 180°.

Ondertussen bakken we de spekblokjes krokant in de pan.

De appeltjes(schijfjes,blokjes of knikkertjes) worden daarna met wat boter en acaciahoning gekaramelliseerd

Nu rest ons nog de fijngesneden sla met vinaigrette samen met de overige ingrediënten op een originele manier op je bord te schikken.

Wedden dat jouw gasten aangenaam verrast zijn,
SMAKELIJK!

