



WARME GEITEKAAS MET SPEK

INGREDIENTS

(voor 4 à 6 personen)

400 g geitenkaas (kleine individuele kaasjes)

8 fijne sneetjes spek

Peper uit de molen

2 eetlepels vloevende honing

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 190°C (intervalstoom). Kruid de geitenkaas lichtjes met de peper. Schik de spekreepjes in kruisvorm op het werkblad en leg de geitenkaas in het midden. Vouw de speksneetjes dicht en giet honing over de gesloten pakjes. Leg de kaasjes op een ovenplaat en laat gedurende 10 à 12 minuten bakken.

Dien op met een frisse salade.

Combi stomen

190°C / 10-12 minuten