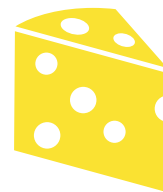


# GEVULDE SALAMIBAKJES

met olijven, geitenkaas en zongedroogde tomaatjes



## Recept :

1. Verwarm de oven voor op 200 graden;
2. Doe één plakje salami in een muffinvormpje;
3. Druk de salami in het vormpje, zodat er een bakje ontstaat;
4. Herhaal dit bij de overige plakjes salami;
5. Laat de salamibakjes in ongeveer 10 minuten krokant worden in de oven;
6. Snijd ondertussen de geitenkaas in kleine blokjes;
7. Meng de geitenkaas, de olijven en de zongedroogde tomaatjes door elkaar;
8. Als de salamibakjes klaar én afgekoeld zijn, schep je ze vol met deze mix.

Eet Smakelijk!

## Benodigheden :

voor vier personen

- Vier plakjes **SOPRESSA**
- Een bakje **ZWARTE OLIJVEN**
- Een bakje **GROENE OLIJVEN**
- Een bakje **GEITENKAAS IN OLIE**
- Een bakje **ZONGEDROOGDE TOMAATJES**

