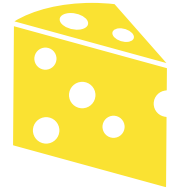


TORENTJE VAN GEITENKAAS

met Pata Negra



Recept :

1. Spoel en droog de rucola;
2. Snijd de geitenkaas in plakjes;
3. Halveer de plakjes ham;
4. Spoel de appels, maar schil ze niet.
Haal er met een appelboor het klokhuis uit en snijd ze in plakjes;
5. Meng het citroensap met eenzelfde hoeveelheid water en schenk over de appelplakjes;
6. Roer een dressing van maisolie, notenolie, frambozenazijn en honing;
7. Schep er de bieslookringetjes door en kruid met een beetje peper en zout;
8. Verdeel de rucola over de borden;
9. Leg in het midden een plakje appel, daarop een plakje ham en dan een plakje geitenkaas;
10. Herhaal dit nog drie keer;
11. Bestrooi de torentjes vervolgens met pijnboompitten en lepel er de dressing bij.

Eet Smakelijk!

Benodigdheden :

voor vier personen

- 8 plakjes
PATA NEGRA
- 2 (friszure)
APPELS
- Twee
HEEZER
GEITENKAASJES
- Sap van één
CITROEN
- 30 gram geroosterde
PIJNBOOMPITTEN
- 2 eetlepels
FRAMBOZENAZIJN
- 1 eetlepel
NOTENOLIE
- 3 eetlepels
MAISOLIE
- 1 eetlepel
HONING
- 2 handjes
RUCOLA
- Een beetje
BIESLOOK
- Een beetje
ZOUT & PEPER

