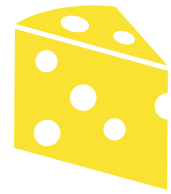


# BOERENKAAS CHIPS



met een tomatensalsa

## Recept :

1. Snijd de augurken in blokjes;
2. Verwijder het vruchtvlees uit de tomaat;
3. Snijd de tomaat in blokjes;
4. Halveer de olijven;
5. Doe bovenstaande ingrediënten in een kom met de zilveruitjes en de balsamico azijn;
6. Roer dit goed door elkaar en zet het koud weg;
7. Steek met een ronde steker van 6 - 8 cm. rondjes uit de plakken Boeren Belegen kaas;
8. Leg de rondjes op een vel bakpapier en leg deze voor 70 seconden in de magnetron van 900 watt;
9. Haal de rondjes uit de magnetron en leg ze op een stuk keukenpapier;
10. Laat de plakjes afkoelen;
11. Serveer op een bord of plank met een bakje tomatensalsa.  
Eet smakelijk!

## Benodigheden :

voor vier personen

- Vier plakken  
**BOEREN  
BELEGEN**
- Vier middelgrote,  
zoetzure  
**AUGURKEN**
- Twee  
**TOMATEN**
- Acht  
**KNOFLOOK  
OLIJVEN**
- Twee eetlepels  
**KLEINE  
ZILVERUITJES**
- Een theelepel  
**BALSAMICO  
AZIJN**
- Drie eetlepels  
**GOEDE  
OLIJFOLIE**

## Tip :

- Wil je de chips bewaren?  
Zorg er dan voor dat de plakjes kaas goed droog zijn en sluit ze luchtdicht af.

