



Kaas met Vruchten

Hiervoor heeft u nodig een plat stuk pittige kaas.

Steek er verschillende figuurtjes uit en prik deze met een stukje mandarijn op een cocktailprikker.

Kaas met Roggebrood

Besmeer per persoon 4 sneetjes roggebrood met boter en beleg deze vervolgens dit met :

- a) Kwark gemengd met paprikapoeder en tomatenpuree
- b) een plakje Camembert
- c) smeerkaas vermengt met peterselie, dille en bieslook

Voeg eventueel wat zure room toe om het geheel beter smeerbaar te maken. Zet de sandwiches op een koele plaats met een broodplank er bovenop. Na 1 a 2 uur kunnen ze in reepjes worden gesneden.

Camembert puntje

Leg de Camembert voor het snijden even in de koelkast. Snijd er vervolgens puntjes van en prik deze met een stukje augurk op prikkertjes.

Kaas torentjes

Snijd van een stuk jong belegen kaas rechthoekige stukjes.

Bouw er een torentje van en vul deze met noten. Garneer met wat zoutjes.

Kaas balletjes

Zet een smeer kaasje van te voren in de koelkast. Maak er balletjes van en rol deze door wat gemalen, gebruide noten of door wat knapperige brood kruimeltjes. Gemalen noten kan men bruinen door ze even op de bakplaat in de hete oven te leggen Steek de balletjes op zoute stengels.