

KLEINE ROLLETJES BAYONNEHAM MET VERSE KAAS



10MIN



GEMAKKELIJK



INGREDIËNTEN

voor 8 personen

- 4 plakjes Bayonneham
- 1 verse geitenkaas peper bieslook
- Basilicum en bieslook
- Curry en nootmuskaat
- 4 tandenstokers

BEREIDING

01. Snij de bieslook in kleine stukjes.
02. Meng elke portie verse kaas met de bieslook, de basilicum, het currypoeder en de nootmuskaat.
03. Leg de plakjes Bayonneham klaar, leg elk van de 4 bereidingen op de plakjes.
04. Rol de plakjes op. Snij elk rolletje in twee of drie stukken.
05. Prik ze in het midden met een tandenstoker.

WIJNARRANGEMENT



Droog wit

- AOP Gaillac
- IGP Côtes de Gascogne



Rood

- AOP Fronton
- AOP Gaillac



Rosé

- AOP Saint Mont
- AOP Fronton