



Bijgerechten

Spiesjes van peer en geitenkaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram geitenkaas (halfharde, in blokjes bv Arina, geitenkaas jong belegen)

1 theelepel salie (fijnggehakt)

2 eetlepels paneermeel

1 eetlepel honing

2 lente-uitjes

1 peer

1 ei

Bereidingswijze

Schil de peer en snij in blokjes ter grootte van de kaasblokjes. Klop het ei met de gehakte salie los in een bord.

Doe

het paneermeel in een ander bord. Wentel de kaasblokjes eerst door het ei en dan door het paneermeel.

Snij de lente-ui in stukken van 3 cm. Rijg de peer- en geitenkaasblokjes en de lente-ui afwisselend aan spiesjes. Gaar ze 10 minuten in een aluminiumbakje op het rooster van de barbecue. Draai af en toe om. Druppel er de honing over en serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Satéprikkers

Barbecue

