



Hapjes

Kaasbal

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram roomkaas (op kamertemperatuur)
50 gram pijnboompitten (gehakt)
60 gram mozzarella (geraspt)
60 gram cheddar (geraspt)
cracker (mini)
2 eetlepels peterselie (fijngehakt)
2 eetlepels bieslook (fijngehakt)
2 lente-uitjes (fijngesneden)
3 eetlepels zure room
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de roomkaas met de zure room en kruid met peper en zout. Voeg de cheddar, mozzarella en de lente-uitjes toe en schep goed onder elkaar. Vorm er een bal van, wikkel in plastic folie en leg 1 uur in de koelkast.

Meng de verse kruiden met de pijnboompitjes. Verdeel dit mengsel over een stuk aluminiumfolie. Verwijder de plastic folie van de kaasbal en rol door het mengsel. Zorg ervoor dat alle kanten bedekt zijn.

Leg de kaasbal op een mooie schaal en leg er de mini crackers rond. Serveer meteen.

