



Hapjes

Whipped feta met honing en pistache

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram roomkaas (op kamertemperatuur)
2 eetlepels pistachenoten (fijnggehakt)
1 lookteentje (geperst)
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels olijfolie
4 eetlepels honing
200 gram feta
1 eetlepel bieslook (fijnggehakt)
1 theelepel chilivlokken
peper
zout

Bereidingswijze

Mix de feta, roomkaas en olijfolie tot een gladde crème. Voeg het geperste knoflookteentje toe en breng op smaak met peper en zout. Mix nog kort door.

Schep de opgeklopte feta in een mooie schaal en maak een klein kuiltje in het midden van de kaas.

Verwarm de honing, het citroensap en de chilivlokken op laag vuur in een steelpannetje.

Giet de warme honing in het kuiltje van de opgeklopte feta. Strooi er de gehakte pistachenootjes en bieslook over. Serveer met gegrilde broodjes, snoepgroenten zoals komkommer en paprika, en eventueel hummuschips.

