



Hapjes

Velouté van geitenkaas

Voor 5 personen.

Ingrediënten

100 gram natuuryoghurt
1 plak Zwarte Woudham (fijngesneden)
1 pak Lay's chips (mediterrane kruiden)
2 theelepels provençaalse kruiden
1 deciliter water
1 geitenkaas

Bereidingswijze

Snij de geitenkaas in blokjes en doe die samen met de yoghurt, de stukjes ham, de helft van de chips, het water en de Provençaalse kruiden in een blender. Goed mixen. In de glaasjes gieten en in de koelkast plaatsen tot gebruik.

Verkruimel de resterende chips en meng er de rest van de Provençaalse kruiden onder. Strooi voor het opdienen nog flink wat van dit mengsel bovenop de koude velouté.

Keukenbenodigdheden

Blender

