

# Geitenkaas serranoham amuse

De pakketjes zijn makkelijk te maken. De voorbereiding en de bereiding kosten weinig tijd. Leuk om te serveren als amuse of tijdens de borrel. Onverwacht lekker.

**Bereidingstijden:** Totaal: 15 minuten; Voorbereiding: 10 minuten; Kooktijd: 5 minuten

**Hulpmiddelen:** koekenpan

## Ingrediënten 6 personen

180 gram	zachte geitenkaas
6 plakken	serranoham
1 eetlepel	honing
1 klontje	roomboter

## Variaties

- Benoem andere en/of aanvullende ingrediënten.
- Hoofdletters en punten.
- Gebruik bullets of kopieer eventueel de tabel van de ingrediënten.

## Voorbereiding

1. Gebruik geen vette letters voor de ingrediënten.
2. Hoofdletters en punten.

## Bereidingswijze

1. Meng de **geitenkaas** met de **honing**.
2. Maak van het mengsel rolletjes van ongeveer 30 gram.
3. Wikkel het rolletje in de **serranoham**.
4. Smelt de **roomboter** in de koekenpan.
5. Bak de pakketjes kort rondom aan alle zijden.
6. Serveer warm.

## Extra informatie

- De pakketjes kan je een dag van te voren maken en bakken op het moment dat je ze nodig hebt.

**Bron van het originele recept:** [Smulweb - Amuse van Geitenkaas verpakt in Serranoham](#)

**Bereid:** 24-12-2019 Etentje Madelein en familie