

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.

Vorbereiding

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