



't Geitenboerke
Toterfout 13
Oerle
040-2053110
www.geitenboerke.nl

Geitenkaas borrelhapjes

(voor 4 personen)

Zalmcups met geitenkaas

- Maak 1 blikje uitgelekte zalm fijn, meng er 1 eetl tomatenketchup, 1 eetl mayonaise, wat peper en zout en 1 eetl uitgelekte kappertjes door
- Vul de snackcups met dit mengsel
- Snij 50 gram geitenkaas in kleine blokjes en strooi deze over de zalm
- Garneer met een klein toefje peterselie

Zoete geitenkaasjes

- Wentel 4 verse geitenkaasjes door 2 eetlepels geschaafde amandelen, zodat ze helemaal bedekt zijn
- Verpak de kaasjes stevig in dubbelgevouwen aluminiumfolie
- Leg ze 5 minuten in de oven of op de barbecue
- Vouw de pakketjes open en schenk er vloeibare honing overheen

Gevulde tomaatjes

- Snijd de kapjes van 15 cherrytomaatjes en hol ze uit
- Meng 150 gram verse geitenkaas met 2 eetlepels fijngeknipte bieslook en peper
- Vul de tomaatjes ermee
- Garneer ze met uitgebakken bacon en zet de kapjes er schuin op

