

Ingrediënten voor 10 personen

125 gram blauwe schimmelkaas  
1 stengel bleekselderij Handvol  
grof gehakte walnoot 1 appel  
Roggebroodsnacks of  
roggebroodrundjes Citroensap  
poedersuiker

**Tijd:** 0-10 min.

**Smaak:** Hartig

**Soort\_gerecht:** Borrelhapje

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Roggebrood met blauwe kaas en gekarameliseerde appel

Bijzonder hapje, snel gemaakt

### Vorbereiding

Schil de appel en snij hem in mooie partjes (24 stuks). Besprenkelen met citroensap en bestrooien met poedersuiker. Bak de partjes tot ze mooi bruin zijn en laat afkoelen.

### Bereidingswijze

Meng kaas, fijngesneden bleekselderij en walnoten. Smeer wat van het mengsel op het roggebrood en garneer met een appelpartje