Smulweb

Ingrediënten voor 8 personen

2 el pijnboompitten150 g Gorgonzola 24 minipasteitjes

| | |
|---|---|
| **Tijd:** | 30-60 min. |
| **Keuken:** | Frans |
| **Smaak:** | Hartig |
| **Gang:** | Voorgerecht |
| **Eigen_keuken:** | Nee |
| **Vegetarisch:** | Nee |

# Pasteitje met Gorgonzola

Aperitiefje

## Hulpmiddelen

Oven, koekenpan

## Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 175?C

## Bereidingswijze

1. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Haal ze uit de pan om verder aanbranden te voorkomen.Snijd de Gorgonzola in kleine stukjes. 2. Vul elk pasteitje royaal met Gorgonzola en bestrooi met pijnboompitten.3. Verwarm de pasteitjes ca. 8 minuten in de oven tot de kaas gesmolten is.

## Serveertips

Wij hebben het als aperitief op een groot pizzabord geserveerd met een glaasje rode port erbij.