

Ingrediënten voor 4 personen

2 eetlepels gehakte hazelnoten, 4 eetlepels broodkruim, 2 eieren, 1 eetlepel melk, 4 plakken geitenkaas, 2 eetl. bloem; 4 eetl. grove mosterd, 4 eetl. vloeibare honing, 75 gr. rucola

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Moeders Geitenkaas

Kunnen vaders ook klaarmaken en de kinderen van smullen

Hulpmiddelen

Oven

Vorbereiding

Warm de oven voor op 220 graden Celcius, splits de eieren

Bereidingswijze

Meng de hazelnoten met het broodkruim, klop de eierdooiers los met de melk, bestuif de geitenkaas met de bloem, wentel de plakken geitenkaas eerst door de eierdooier vervolgens door het broodkruim, leg ze dan op een beboterde bakplaat, zet die 4 minuten in de oven, keer de geitenkaas voorzichtig om en zet de bakplaat nog 4 minuten in de oven; was ondertussen de rucola, lepel de mosterd door de honing, verdeel de rucola over de borden, giet hierover de mosterdhoning en leg op elk bord een plak geitekaas

Serveertips

Bak tijdens het diner het eiwit met poedersuiker gemengd en geef dat als desert