

Ingrediënten voor 4 personen

200 gram harde Hollandse geitenkaas of gewone kaas (jong of belegen) 1 eetlepel droge witte wijn 2 eetlepels olie van de gedroogde tomaten of olijfolie 2 teentjes knoflook in schijfjes 1/2 eetlepel oregano witte peper 1 theelepel honing of suiker 3 zongedroogde tomaten in hele kleine stukjes 2 lenteuitjes (schoongemaakt en in ringetjes gesneden)

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Ja



Tapas gemarineerde geitenkaas met gedroogde tomaten

Lekkere gemarineerde (geiten)kaas met kruiden en gedroogde tomaatjes. Je kunt natuurlijk ook jong belegen kaas gebruiken. De smaak wordt dan iets anders, maar ook heel lekker. Laat de kaas wel een paar uurtjes intrekken. Lekker op een toastje of stokbrood of gewoon lekker wegprikken!

Hulpmiddelen

Plankje mes schaaltje

Vorbereiding

Snij de kaas in kleine blokjes. Maak een marinade van de olijfolie, witte wijn, knoflook en honing. Schep de kaasblokjes, gedroogde tomatenstukjes en lenteuitjes door de marinade.

Bereidingswijze

Laat afgedekt in de koelkast enkele uren op smaak komen. Verdeel de blokjes over 4 kleine potjes of glaasjes en giet er een beetje van de marinade over.

Serveertips

Lekker wegprikken of op een toastje of stokbrood. Ik heb er knoflooktoast bij geserveerd.