

Ingrediënten voor 4 personen

4 bloedsinaasappels 1 grapefruit
4 ronde kleine geitenkaasjes 2
witte boterhammen 4 vellen
filodeeg olijfolie honing bieslook
Gemengde sla lichtzoete
sladressing

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

Combinatie van kaas en fruit

Een verrassend kleurrijk voorgerecht dat als begin van een feestelijk diner het spits glansrijk afbijt. In "De Herbergh van Flielant" begon dit overheerlijk voorgerecht als start voor ons diner.

Hulpmiddelen

Borrelglas oven

Vorbereiding

Druk met het borrelglasje 4 rondjes brood uit de boterhammen diameter gelijk aan de kaasjes. Snij vanuit het midden dunne plakjes sinaasappel snij uit de grapefruit 12 mooie partjes zonder schil. Zet de oven op ca 180 gr C

Bereidingswijze

Leg op ieder rondje brood een geitekaasje. Drup hierop wat honing en wat geknipte bieslook. Leg dit in het midden van een plakje filodeeg. Pak de 4 punten van de deeg, trek deze omhoog, en pak het kaasbolletje mooi in. Desnoods bind je de deeg boven het kaasje lichtjes vast. Laat het teveel aan deeg als een "bloem" op het pakje rusten. Zet deze pakjes in de oven en laat in 8 tot 10 minuten gaar worden.

Serveertips

Verdeel de schijfjes sinaasappel tegen de buitenrand van het bord. Verdeel daar 3 partjes grapefruit op. In het midden leg je een beetje gemengde sla. met daarop een licht zoete sladressing. Zodra de kaasjes op temperatuur zijn leg je deze op de sla. Knijp de restantjes sinaasappel uit boven de schijfjes waardoor deze mooi gaan glimmen. Kan niet mis en is verrassend kleurrijk