



Liefdescocktail en hartige kaasballetjes



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

Voor de cocktail:

ijsblokjes
150 ml veenbessensap (of mix van bessen)
1 theelepel honing
50 ml wodka
limoenpartjes
1 fles prosecco
frambozen

Voor de kaasballetjes:

1 potje roomkaas
50 gram cheddarkaas (gemalen)
1 theelepel paprikapoeder
zwarte peper
1 bosje bieslook (fijngesneden)
amandelen (fijnggehakt)
gedroogde vijgen (fijngesneden)
1 pak zoutstokjes

Bereidingswijze

De cocktail:

- 1.** Doe de ijsblokjes in een cocktailshaker. Voeg het bessensap, de honing en de wodka toe. Knijp er wat limoensap in en shake kort.



- 2.** Zeef de vloeistof in 2 champagneglazen en giet er prosecco bij. Werk af met frambozen.

De kaasballetjes:

- 3.** Meng de roomkaas met de cheddar, het paprikapoeder en de peper. Rol hier balletjes van en laat ze een uur opstijven in de koelkast.
- 4.** Meng in een kom de bieslook met de amandelen en de vijgen. Rol de balletjes door dit mengsel en schik ze op een schaal.
- 5.** Steek in elk balletje een zoutstokje als 'handvat'.