



Kruidige kaasballetjes met veenbessen en noten



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

250 gram zachte geitenkaas
100 gram gedroogde veenbessen (of rozijnen)
50 gram walnoten (grof gesneden)
50 gram amandelschilfers (grof gesneden)
4 eetlepels bladpeterselie (fijngesneden)
1 citroen (geraspte schil)
1 pak pretzelstokjes
peper

Bereidingswijze

- 1.** Meng de geitenkaas met de veenbessen, walnoten, amandelschilfers, bladpeterselie, citroenschil en peper.
- 2.** Rol er balletjes van.
- 3.** Steek in elk balletje een pretzelstokje.