



KAASPLANK – IDDSI 5



Een lekkere snack voor tussendoor zijn deze kaasbollen. Leuk om te serveren als een kaasplankje! Deze kaasbollen komen uit op niveau 5 **fijngemalen smeugig**. De bollen kunnen minimale stukjes bevatten en zijn daarom niet volledig glad gemalen.

Recept per kaasbol, van links naar rechts gezien op de foto

1. Kaasbol met roomkaas

Benodigdheden:

- 2 eetlepels roomkaas (MonChou)
- 2 eetlepels fijngeraspte kaas
- peper en zout, evt. wat kruiden zoals paprika- en knoflookpoeder

Aan de slag:

Mix de ingrediënten in een schaaltje met een lepel door elkaar. Maak je handen nat en vorm bolletjes. Laat eventueel eerst even opstijven in de koelkast als het te vloeibaar is.

2. Dadel-roomkaasbol

benodigdheden:

- 6 dadels
- 1 eetlepel roomkaas (MonChou)
- staafmixer

Aan de slag:

Doe de dadels in een hoge beker en laat ze voor een paar uur weken in warm water (het liefst een nacht). Giet het vocht over in een ander schaaltje en bewaar dit. Haal nu de pitten uit de dadels als je geen pitloze dadels gebruikt. Mix de dadels met 3 eetlepels van het weekwater met de staafmixer tot een smeugige massa. Voeg dan nog een eetlepel roomkaas erdoor. Vorm met natte handen bolletjes. Laat eventueel eerst even opstijven in de koelkast als het te vloeibaar is.





3. Geitenkaasbol

Benodigdheden:

- 3 plakjes zachte geitenkaas (bijv. Bettine, Chavroux)
- 1 à 2 eetlepels roomkaas (MonChou)
- honing

Aan de slag:

Mix de geitenkaas met de roomkaas in een schaal of met de handen, of gebruik je handen om te mixen. Vorm met natte handen bolletjes en besprenkel met honing.



DAT IS EVEN
SLIKKEN

