

Koolrabi met geitenkaas

- 2 koolrabi's geschild
- 2 stevige appels (bv Jonagold of Elstar)
- 200 gram geitenkaas
- 2 eetlepels **olijfolie "Terra Creta"**
- 1 eetlepel Toscaanse kruiden
- 2 eetlepels **walnoten honing**
- 10 walnoten fijngehakt (voorkeur uit honing met walnoten)
- verse peper en zout naar smaak

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 190°C. Snijd de koolrabi's in 6 plakken en kook deze in 7 minuten gaar. Giet ze vervolgens af en laat ze afkoelen. Brokkel de geitenkaas in een kom en meng deze met de olijfolie, Toscaanse kruiden, walnoten en 2 theelepels honing.

Verwijder met een appelboor het klokhuis uit de appels en snijd de appels in plakjes. Bestrooi de koolrabiplakken met peper en zout naar smaak. Leg de 4 grootste koolrabiplakken op een met bakpapier bedekte bakplaat. Bedek deze geheel met het geitenkaasmengsel, leg hierop 2 plakken appel en wissel dit af met de koolrabi en het kaasmengsel.

Eindig met een plak appel en verdeel hierover de overgebleven honing met hier bovenop een walnoot. Bak de 4 torentjes in 20 minuten goudbruin in de oven.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

