

ROGGEBROOD ZEBRA'S

INGREDIËNTEN:

- 100 gram roomkaas (bijv. Mon Chou)
- 50 gram boter
- 50 gram geraspte oude kaas
- 6 plakjes gerookt ontbijtspek
- 2 eetlepels verse bieslook
- 6 plakjes roggebrood

BEREIDINGSWIJZE:

- Bak in een droge koekenpan even de plakjes ontbijtspek uit en laat ze even afkoelen, daarna in heel kleine stukjes snijden
- Meng in een kom de roomkaas, boter en geraspte kaas en doe er de snippers spek doorheen, flink roeren tot het een homogene pasta is. Knip er nog wat verse bieslook doorheen.
- Leg het eerste plakje roggebrood neer en smeer er een flinke laag van het mengsel op
- Dan deze laag afdekken met een sneetje roggebrood en die ook weer besmeren met het mengsel en dan die laag weer afdekken met het derde sneetje roggebrood
- Herhaal dit met de andere sneetjes roggebrood zodat je 2 stapeltjes van 3 lagen krijgt
- Duw de stapeltjes een beetje aan
- Wikkel elk stapeltje in plastic huishoud folie en zet ze een uur in de koelkast zodat ze lekker stevig worden
- Voor gebruik haal je ze uit de koelkast en dan snij je met scherp mes elke stapel in 8 kleine stukjes



BENODIGDHEDEN:

2 snijplanken
2 messen
mengkom
2 lepels
koekenpan
kookplaatje
schaar
huishoudfolie

Roggebrood met stroop en paté

INGREDIËNTEN:

- 6 plakjes roggebrood
- 1 pot stoofperenstroop
- 100 gram paté

Begin met het snijden van de roggebroodstukjes in vierkantjes. Besmeer deze dan met wat perenstroop en leg ze op een schaal. Vervolgens doe je wat paté op ieder tapas hapje.

