

boer & kaas koekjes



boerenkaas koekjes

met mosterdcrème en gerookte zalm

amuse | 8 stuks | ⌚ ca. 25 min.

Nu kopen: 1 uitje, 2 aardappelen, 1 el gehakte dille, 100 g Belegen Goudse Boerenkaas, 200 g gerookte zalm, 1 el grove mosterd, 3 el crème fraîche

Straks koken: verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Hak of snij de dille fijn. Snij de ui en aardappel in grove stukken en laat de keukenmachine deze fijnsnijden. Haal uit de keukenmachine en schep in een kom. Voeg de kaas, de helft van de dille, wat peper en het eiwit toe en schep om. Maak 8 hoopjes van het beslag op het bakpapier. Plaats de bakplaat in de oven en bak het geheel goud bruin in 10 à 15 min. Meng de room samen met de mosterd en de overige dille en bewaar apart. Serveer de koekjes met de mosterdcrème en daarop een plakje zalm.

www.discoverfarmhousecheese.eu

Ontdek Echte Boerderijzuivel tijdens een Boerderij-Beleving. Met heel veel kijk- en doedingen, ook voor kids: koeien voeren of geitjes aaien, luisteren naar de boer(in), boter en karnemelk maken en natuurlijk alles proeven. Boek direct op www.boerderijzuivel.nl.



CAMPAGNE
GEFINANCIERD
MET STEUN VAN
DE EUROPESE UNIE