



Geitenkaasballetjes met prosciutto



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

120 gram zachte geitenkaas
80 gram roomkaas
4 plakjes prosciutto
1 theelepel sinaasappelrasp
1 theelepel verse tijmblaadjes
120 gram pistachenoten (geroosterd, fijngehakt)
12 groene olijven (ontpit)

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een middelgrote kom de geitenkaas en de roomkaas tot een glad mengsel.
- 2.** Hak 2 plakjes prosciutto fijn en voeg dit samen met de sinaasappelrasp en de verse tijm toe. Meng alles goed onder elkaar.
- 3.** Verdeel het mengsel in 12 porties en rol er balletjes van. Rol elk balletje door de fijngehakte pistachenoten en druk zachtjes aan, zodat ze goed hechten. Laat de balletjes gedurende 30 minuten in de koelkast opstijven. Snij de 2 overgebleven plakjes prosciutto in 12 stukjes.
- 4.** Rijg een olijf aan een tandenstoker, gevolgd door een dubbelgevouwen stukje prosciutto en vervolgens het kaasballetje.