



CAMBOZOLA Black Label in deeg

Ingrediënten (voor 4 porties):

- 4 plakjes CAMBOZOLA Black Label van ongeveer 1 cm
- 4 el gember in acaciahoning
- 4 plakjes bladerdeeg, 10 × 10 cm
- 10 g gesmolten boter
- Zonnebloemolie
- 2 el gehakte pistachenoten
- Radijsjes en sla voor de garnering

Bereiding:

1. Smeer de bladerdeeg in met gesmolten boter. Leg de plakjes Cambozola Black Label erop, besprenkel met gemberhoning en sluit het bladerdeeg zodat er niets kan gaan lekken. Draai hiervoor de punt van het bladerdeeg naar u toe en leg de plak kaas op het onderste derde deel. Wikkel nu de onderste punt van het bladerdeeg over de plak kaas in het bovenste derde deel. Neem vervolgens de uiteinden links en rechts en vouw ze naar binnen. Rol de verpakte kaas verder naar de bovenste punt totdat deze een gesloten pakketje vormt.
2. Bestrijk met de resterende boter op en bak de pakketjes in olie in een anti aanbakpan tot ze knapperig zijn.
3. Haal de kaaspakketjes uit de pan en dep ze af op keukenpapier. Schik mooi op borden, besprenkel met gemberhoning en strooi de gehakte pistachenoten erover. Afwerken met radijsjes of sla.

