



Chicken Apritos avec fromage frais et noix



20 min



10 personnes



Ingrediënten

- 30 Chicken Apritos
- 100 g fromage à la crème
- 100 g fromage blanc
- 1 cornichon
- 1 échalote
- ½ de botte ciboulette
- ½ de botte de persil
- 50 g de noix de cajou grillées
- poivre et sel

Bereiding

Cuisez les Apritos à 180°C jusqu'à obtention d'une temp. à cœur de min. 65°C.

Mélangez le fromage à la crème (p.ex. Philadelphia) et le fromage blanc. Hachez le cornichon et l'échalote en brunoise. émincez les herbes. Ajoutez maintenant le cornichon, l'échalote, la ciboulette et le persil au mélange de fromages. Assaisonnez.

Mettez la trempette dans un plat et garnissez-la de noix de cajou grillées et hachées.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be