



Kletskommen met kalkoen en geitenkaas



10 minuten



10 personen



Ingrediënten

- 100 g geitenkaas
- 0.2 dl sojaroam
- peper
- zout
- 6 steeltjes bieslook
- 50 g kalkoenfilet
- spuitzak
- 20 minikletskommen

Bereiding

Doe de geitenkaas en de sojaroam in de blender, laat 2 minuten mixen en voeg peper en zout naar smaak toe.

Snipper de bieslook. Snij de kalkoen in fijne blokjes (eventueel in de hakmolen) en meng het vlees met de bieslook onder de geitenkaas. Giet het mengsel in een spuitzak.

Leg tien kletskommen op tafel, spuit er het kaasmengsel op en leg er een tweede koekje bovenop. Werk af met een paar bieslooksnippers.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, België

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be