Chicken Apritos met kaasdip en noten

20 min.

10 personen



Ingrediënten

- 30 Chicken Apritos
- 100 g roomkaas
- 100 g kwark
- 1 augurk
- 1 sjalot
- 1/8 bot bieslook
- 1/8 bot peterselie
- 50 g geroosterde cashewnoten
- peper & zout

Bereiding

Bak de Apritos op 180°C tot een kerntemp. van min. 65°C.

Meng de roomkaas (vb Philadelphia) en de kwark. Snij de augurk en de sjalot in fijne brunoise. Snij de kruiden fijn. Voeg nu de augurk, de sjalot, de bieslook en de peterselie toe aan de kaasmengeling. Kruid af.

Doe de dip in een potje en werk af met gehakte geroosterde cashewnoten.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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