



Kaasblokjes met mosterd en druif

Klassieke aperitiefhapjes: blokjes jonge kaas met pittige mosterd en een frisse druif op een prikkertje. Klaar in een handomdraai.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

6

CATEGORIE

Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

300 g jonge Goudse kaas
24 blauwe pitloze druiven
3 el grove mosterd
versgemalen peper
cocktailprikkers

Bereidingswijze

1. Snijd de kaas in gelijke blokjes van ongeveer 2 cm.
 2. Was de druiven en dep ze droog.
 3. Prik telkens een blokje kaas en een druif op een prikker.
 4. Schik de spiesjes op een schaal en maal er wat verse peper over.
 5. Zet de grove mosterd in een kommetje ernaast om in te dopen. Serveer meteen.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)