



Geitenkaas warme tapas



Ingrediënten

- 1 sneetjes Brood
- 4 plakjes Henri Willig Geitenkaas
- 1 pot Henri Willig Vijgen/Rode Port Dip
- 1 pot Henri Willig Ananas/Gember Dip

Bereidingswijze

Bereiding:

Steek met een steker of rond glas uit elke snee brood, twee rondjes. Grill of rooster deze goudbruin. Leg op elk rondje, met het snijvlak naar boven, een stuk geitenkaas en schep er een flinke lepel Henri Willig Vijgen/Rode Port of Ananas/Gember op. Zet dit even in een oven op 200 graden Celsius tot de geitenkaas net iets begint te smelten.