

Gevulde witlofschuitjes

INGREDIENTEN 4 personen

- * 1/2 appel (Granny Smith)
- * 1 eetlepel citroensap
- * 2 takjes peterselie
- * 25 g walnoten
- * 100 g roquefort (kaas)
- * 1 zakje spekreepjes, gebakken (30 g)
- * 12 blaadjes witlof

Een heerlijk hapje vooraf

Vorbereiding

Eventueel spekreepjes vooraf "uitbakken"

Bereidingswijze

Appel schillen, klokhuis verwijderen en in kleine stukjes snijden.

Besprekelen met citroensap.

Peterselie fijnhakken.

Walnoten grof hakken.

Roquefort in plakken snijden, in stukjes snijden en in kom mengen met appel blokjes.

In andere kom gehakte peterselie mengen met spekjes en walnoten.

Blaadjes witlof wassen, droog deppen met keukenpapier en besprekelen met citroensap.

Witlof schuitjes vullen met kaas mengsel en noten-spek mengsel erover strooien.

Schuitjes serveren op schaal of per persoon op kleine bordjes.

