

Witlofschuitjes met blauwe kaas en truffel vulling

Heerlijk krachtig voorgerecht waar iedereen van zal smullen.

Menugang: Voorgerecht

Type gerecht: Vegetarisch

Aantal personen: 2

Bereidingstijd: 10 minuten

Heerlijk krachtig voorgerecht waar iedereen van zal smullen.

Bereidwijze

1. Snijd de onderkant van de witlof, haal de blaadjes los en was deze.
2. Maak een vulling van fijngesneden peer en bleekselderij en meng deze met de blauwe kaas en truffel spread.
3. Vul de witlof bladeren met de vulling en maak af met verse granaatappel pitjes en/of walnoten.

Ingrediënten

- 1 potje blauwe kaas en truffel tapenade
- 1 middelgrote peer
- 1 stengel bleekselderij
- 3 stronken witlof
- handje walnoten of granaatappelpitjes

accessoires