



## KOKEN MET LEKKERS VAN JE LOKALE BOER

### AARDBEIPRALINES MET GEITENKAAS & PISTACHENOTEN

#### INGREDIËNTEN VOOR 8 PRALINES

- 200g halfzachte geitenkaas in buche
- Zeezout en zwarte peper
- 5-tal blaadjes verse salie
- 5-tal takjes verse rozemarijn
- 10-tal blaadjes verse basilicum
- 2 handjes ongezouten pistachenoten
- 8 kleine aardbeien

#### RECEPT

- Plet de geitenkaas met een vork en kruid met een snuijfe zout en peper. Hak de verse salie en rozemarijn fijn en meng door de geitenkaas. Zet even opzij.
- Hak nu de pistachenoten en de basilicum fijn en meng deze twee met elkaar.
- Was de aardbeien en verwijder het kroontje. Droog ze zeker ook goed af.
- Neem nu een bolletje van de geitenkaas in je hand, ongeveer de grote van een aardbei. Plet de geitenkaas tot je een mini-pannenkoekje bekomt. Leg hierop de aardbei en vouw er de geitenkaas rond. Masseer zachtjes en rol in je hand tot de aardbei mooi bedekt is met de geitenkaas. Rol dit bolletje door het pistachenoeten-basilicummengsel.
- Laat de pralines nog even opstijven in de koelkast. Perfect bij een zomerse apero!

EEN RECEPT VAN GOESTJES.BE

GOES  
TJES



Dit recept komt uit een workshop **Eetbaar Landschap**.

Ook een activiteit beleven?

Ga naar [www.eetbaarlandschap.eu](http://www.eetbaarlandschap.eu)

of volg ons op **facebook**.

