NAZARETH CLASSIC - KOEKJE EN APPELSORBET

Instructions:

- Verwarm de oven voor op 180°.
- Meng de Nazareth Classic kaas, panko, peper, zout en de rietsuiker
- Verspreid dit mengsel in kleine porties van ongeveer 5 cm diameter en een volume van 1 eetlepel op een boterpapier en bak deze tot ze krokant zijn in een voorverwarmde oven bij 180°.
- Snij de citroen in 2 en pers de citroen uit in een aparte kom.
- Snij de appels in schijfjes en dompel deze even onder in het citroensap.
- Neem een gekoeld dessertbordje en schep het appelsorbet in kleine bolletjes uit. Werk af met de appelschijfjes, de kaaskoekjes en wat citroenzeste.

Serves:
4 people
Time to prepare:
35min
Recepttype:
Dessert
Moeilijkheid:
2.5