

Spread van roomkaas

Nodig;

Roomkaas naturel

Sjalotje

Plakjes ham (broodbeleg)

Verse peterselie

Doe wat droge peterselie in de turbochef en hak het fijn, doe het gepelde en doormidden gesneden sjalotje erbij en trek nog een paar keer, dan rol je een plakje ham op en knip het 2x door en doe het er ook bij, en weer trekken. (2 á 3 plakjes)

Tot slot een flinke schep roomkaas erbij en weer een paar keer trekken.

Mesje eruit halen (niet afvegen met de spatell, maar met de steel of met een lepeltje/mesje) en spatel alles met de spatel goed door.

(heb je met gedroogde kruiden gewerkt geef het dan royaal de tijd om tot de volle smaak te komen.)

Lekker op een stokbroodje, of als vulling op belegde broodjes of sandwich met ham en andere lekkere dingen.



Doe de spread eens over in een schaaltje van het dessert trio, snij een paar dunne reepjes ham en leg die kruiselings in het midden en leg er een mooi peterselie-roosje op. Ziet er prachtig uit en je kunt het goed afsluiten en dus bewaren.

Tine Monserez
tinetupperware@outlook.com