

MAKI MET AOSTE®-FILET DE SAXE

20 MINUTENVOORBEREIDING – 2 UUR IN DE KOELKAST



VOOR 16 HAPJES

1 pakje AOSTE®-Filet de Saxe

200 g verse kaas

1 tuiltje bieslook

peper uit de molen

paprikapoeder

1- Snij de filet de saxe in repen.

2- Snipper de bieslook fijn en meng hem onder de verse kaas. Bestrooi flink met peper en paprikapoeder. Zet 2 uur in de koelkast.

3- Maak balletjes van de opgesteven kruidenkaas en rol die in enkele repen filet de saxe. Bewaar koel tot je opdiënt.



AOSTE®-SALAMICHIPS MET GORGONZOLADIP

20 MINUTEN BEREIDINGSTIJD – 30 MINUTEN DROGEN IN DE OVEN



VOOR 4 PERSONEN

1 pakje AOSTE®-Salami
100% kip
1 peer

VOOR DE DIPSAUS

80 g gorgonzola
200 g magere verse kaas
1 eetlepel balsamicoazijn
enkele druppels tabasco
bieslook
zout
peper

1- Snij de peren in de lengte in dunne schijfjes en laat ze samen met de sneetjes salami ca. 30 minuten drogen in een voorverwarmde oven op 50°C.
2- Voor de dipsaus mix je de verse kaas samen met de gorgonzola tot een gladde massa. Breng op smaak met balsamicoazijn, tabasco, bieslooksnippers en zout en peper.
3- Neem de krokante salami- en perenchips uit de oven en serveer met de dipsaus.

