Kaasblokjes met mosterd en druif

Klassieke aperitiefhapjes: blokjes jonge kaas met pittige mosterd en een frisse druif op een prikkertje. Klaar in een handomdraai.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
15'	**6**	**Aperitief & hapjes**

Ingrediënten

300 g jonge Goudse kaas

24 blauwe pitloze druiven

3 el grove mosterd

versgemalen zwarte peper

cocktailprikkers

Bereidingswijze

1. Snijd de kaas in gelijke blokjes van ongeveer 2 cm.

2. Was de druiven onder koud water en dep ze droog met keukenpapier.

3. Prik op elk prikker eerst een blokje kaas en dan een druif.

4. Schik de spiesjes op een serveerschaal en maal er wat versgemalen zwarte peper over.

5. Schep de grove mosterd in een klein kommetje en zet dit naast de schaal als dipsaus. Serveer meteen.

Tip

Gebruik gerust een andere jonge kaas naar keuze, zoals Leerdammer of een jonge Belgische kaas. Groene druiven zijn een goed alternatief als je geen blauwe bij de hand hebt.

Lekker met

Salami, olijven en andere klassieke aperitiefhapjes.

Dranktip

Een droge Belgische bubbel of een lichte witbier past perfect bij deze hartige hapjes.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**