Geitenkaastruffels

Dit recept is afkomstig uit het boek 'Het Vintage Tea Party Jaar'

ISBN 9789059564961
Fontaine Uitgevers
Auteur: Angel Adoree

In mijn middelbareschooltijd had ik een paar goede vriendinnen met wie ik na een lange schooldag nog uren kon bellen. Mijn vader vroeg zich af waar we in hemelsnaam over praatten nadat we elkaar de hele dag al hadden gezien – en achteraf heb ik geen idee! Ik smikkelde altijd van stukjes kaas en fruit terwijl ik aan de telefoon hing, en dit recept is een eigentijdse variant op die snack: zalig zachte geitenkaas door strooisels naar wens gerold.

Geitenkaas-truffels

300 g koude zachte geitenkaas

Je eigen selectie van de volgende strooisels (elke hoeveelheid is genoeg om 10 truffels mee te bedekken, afhankelijk van de dikte van het laagje)

2 eetl. gehakte groene kruiden, bijv. bieslook, peterselie of munt, plus wat versgemalen zwarte peper

1 eetl. gerookte-paprikapoeder

2 eetl. geroosterd sesamzaad

2 eetl. maanzaad

2 eetl. gehakte noten, bijv. walnoten, pijnboompitten of pistachenoten

2 eetl. fijngesneden gedroogde vruchten, bijv. abrikozen

1 Bekleed een bakplaat met bakpapier. Rol tussen je handpalmen een balletje geitenkaas zo groot als een walnoot. Leg het op de beklede bakplaat. Herhaal dit met de rest van de kaas tot je 10 balletjes hebt.

2 Verdeel de gekozen strooisels over afzonderlijke schoteltjes en rol een balletje geitenkaas door een strooisel: zorg ervoor dat het rondom goed bedekt is. Leg het terug op de bakplaat. Doe dit met alle balletjes.

3 Bedek de truffels losjes met vershoudfolie en bewaar ze 20 minuten in de koelkast.

4 Steek vlak voor het opdienen in elke truffel een versierde cocktailprikker. Zet de truffels op een mooi schaaltje.