

Geitenkaas met bieslook en granaatappel

Dit is een heerlijk recept voor een snelle lunch met lekker brood, maar het is ook een prima dip of feestelijk gerecht voor een tapas-achtige tafel. En zo klaar!

De foto en het originele recept is van Simone van den Berg, zie meer van haar mooie recepten op [Simoneskitchen.nl](https://www.simoneskitchen.nl)

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Vegetarisch
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 10 minuten

Dit is een heerlijk recept voor een snelle lunch met lekker brood, maar het is ook een prima dip of feestelijk gerecht voor een tapas-achtige tafel. En zo klaar!

De foto en het originele recept is van Simone van den Berg, zie meer van haar mooie recepten op [Simoneskitchen.nl](https://www.simoneskitchen.nl)

Bereidwijze

1. Meng de geitenkaas en de ricotta goed door elkaar en breng op smaak met zout en peper.
2. Haal de granaatappelpitjes uit de granaatappel (of open de verpakking als je een bakje hebt gekocht) en snijd de bieslook fijn.
3. Spreid de kazen op een bord en strooi de granaatappel en bieslook eroverheen.
4. Sprenkel nog wat extra granaatappel azijn over de kaas en smullen maar!

TIP Lekker met een goed stuk brood!

Ingrediënten

- 150 gram zachte geitenkaas zonder korst
- 250 gram ricotta
- 50 gram granaatappelpitjes
- Klein bosje bieslook
- 1 el granaatappel azijn
- Stevig brood

accessoires