

Waldkorn® pittige soldaatjes

Roomkaas, Pistachenoten, Knoflook,

Werkwijze

Rooster de sneetjes Waldkorn® goudbruin. Meng de grof gehakte pistachenootjes met het sesamzaad, het zeezout, de citroenzestes, het paprikapoeder en de peper. Voeg wat gefrituurde uitjes toe naar smaak. Snijd de Waldkorn®-sneetjes in 3 brede repen en wrijf ze goed in met de gehalveerde teentjes knoflook. Bestrijk de soldaatjes met een dunne laag roomkaas en strooi er het notenmengsel over.

Ingrediënten (1 persoon)

- 5 sneetjes Waldkorn® Trispelti
- 50 gepelde pistachenoten
- 2 el sesamzaad
- 1 el grof zeezout
- 1 citroen, de zestes
- 1 tl pittige paprikapoeder
- zwarte peper
- 20 g gefrituurde uitjes (potje)
- 3 teentjes knoflook
- 100 g verse roomkaas

10 - 20 minuten