

Warm geitenkaasje met Kempenham en Luikse siroop

Voor 4 personen;

4 plakjes Pasham

1 rol geitenkaas natuur (niet gerijpt)

2 dl room

1 eierdooier

2 eetl. Luikse siroop

1. snij de rol geitenkaas in schijven van 2 cm dik
2. wikkel deze in de Kempenham
3. plaats de geitenkaas in Kempenham gewikkeld in de oven op 150 gr celcius ca. 5 minuten
4. klop de room luchtig, voeg er de Luikse siroop aan toe en de eierdooier
5. plaats de geitenkaas op een bordje en overgiet dit met de samengestelde room
6. even kleuren onder de grill en het recept is klaar!