



't Geitenboerke

Toterfout 13

Oerle

040-2053110

www.geitenboerke.nl

Hollandse geitenkaas met aardappelen

(voor 4 personen)

Ingrediënten

- 750 gram kleine nieuwe aardappelen
- 250 gram sperziebonen
- 2 uien
- 1 rode paprika
- 200 gram geitenkaas, dikke plak
- 0.5 bakje doorregen spekreepjes
- knoflook
- 100 gram wal- of pecannoten
- olijfolie

Bereiding

- Kook de aardappels 10 minuten in de schil
- Halveer de sperziebonen en kook ze 5 minuten mee
- Giet de groenten af
- Snijd de paprika in repen
- Snijd de geitenkaas in blokjes
- Verhit een wok droog voor en schenk er een flinke scheut olijfolie in en bak hierin de aardappelpartten mooi goudbruin
- Schep na 5 minuten de paprika en de spekreepjes erbij en roerbak weer 5 minuten
- Voeg de sperziebonen toe, knijp er 1 dikke teen knoflook boven uit en roerbak nog 2 minuten Schep de geitenkaas en de noten erdoor
- Breng het gerecht op smaak met wat zout en peper