



CLUBSANDWICH GEITENKAASMOUSSE EN CRANBERRY

1 casinobrood
125 gram zachte geitenkaas
125 ml slagroom
scheutje sherryazijn
cranberryjam
10 gedroogde cranberry's

Snijd de korstjes van een casinobrood en rol het brood plat uit.
Steek 30 rondjes van 3 a 4 cm uit.
Sla de slagroom stijf. Roer de geitenkaas erdoor,
samen met een scheutje sherryazijn.
Besmeer 20 rondjes met cranberryjam.
Spuut met een spuitzakje met kartelmondje de mousse op de rondjes met jam.
Leg 2 bespoten rondjes op elkaar en sluit af met een leeg rondje brood.
Versier het bovenste broodje met een klein dotje geitenkaasmousse en een
gedroogde cranberry.

TIP zorg dat de geitenkaas op kamertemperatuur is,
dan krijg je een mooie gladde creme.

