

# HONING-GEITENKAASBALLETJES MET ZWARTE PEPER



## CATEGORIE BORRELHAPJES

## INGREDIENTEN

- 300 gram Zachte geitenkaas
- 2 theelepel Tijm
- 75 gram Bloem
- 1 eetlepel Maizena
- 0,5 theelepel Bakpoeder
- 200 ml Bruiswater
- 2 eetlepel Honing
- 1 theelepel Zwarte peperkorrels
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

## BEREIDINGSWIJZE

- > Mix de geitenkaas, tijm en een snuffje zout in een grote kom. Draai kleine balletjes van de geitenkaas en plaats ze op een bord met bakpapier. Plaats het bord ongeveer 30 minuten in de vriezer.
- > Klop de bloem, maizena, bakpoeder en het bruiswater tot een dik beslag. Schep vervolgens 1 eetlepel honing door het mengsel.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (6 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Doe een klein beetje bloem in een schaal en rol de geitenkaas balletjes er doorheen. Prik ze vervolgens één voor één aan een satéprikker en haal de balletjes door het beslag en frituur ongeveer 45 seconde in de hete olie. Laat de balletjes uitlekken op wat keukenpapier.
- > Serveer de geitenkaas balletjes op een schaal en garneer met de honing en grof gemalen zwarte peper.

**Tip:** Serveer met een schaalje honing om in te dippen.