



OLIJF-MOZZARELLASPIESJES

165 gram groene olijven
150 gram mozzarella bolletjes
1 Stegeman Ambachtelijk naturel
Cocktailprikkertjes

1. Snijd de ambachtelijke droge worst in plakjes.
2. Spies een plakje worst, een bolletje mini mozzarella en een olijf aan het prikkertje en serveer op een borrelplank.

Roomkaas balletjes met droge worst

1 pak zoute sticks
40 gram Stegeman Ambachtelijk peper, fijn gesneden
150 gram roomkaas
150 gram mascarpone
5 sprietjes bieslook

1. Hak de bieslook fijn en meng de helft van de bieslook met de roomkaas en de mascarpone. Breng op smaak met peper en zout. Draai gelijke balletjes van het roomkaasmengsel.
2. Snijd de droge worst in miniblokjes en bak kort in de pan tot deze krokant zijn.
3. Verdeel de krokante blokjes worst met de overige bieslook. Rol de roomkaasballetjes door de blokjes worst en bieslook, zodat het rondom goed verdeeld is.
4. Prik in ieder balletje een zoute stick.