

Balsamico Cranberry

Nagelhout rolletjes

Ingrediënten:

- 20 plakjes nagelhout
- 100 gr roomkaas
- 4-5 el granaatappelpitjes (ongeveer een halve granaatappel)
- 1 el cranberry balsamico
- 1 lente uitje
- 3 el gehakte peterselie
- 20 gr rucola



Bereidingswijze:

1. Snijd de granaatappel horizontaal doormidden en houd één helft in je hand met de bolle kant naar boven. Klop de pitjes uit de granaatappel door met een pollepel op de bolle buitenkant te slaan.
2. Meng de roomkaas met de granaatappelpitjes en de balsamico.
3. Snijd het lente uitje in hele fijne ringetjes en hak de peterselie fijn.
4. Smeer op ieder plakje nagelhout een beetje van de roomkaas.
5. Strooi daar wat peterselie en lente ui over en leg er dan een paar blaadjes rucola op.
6. Rol het plakje van de korte kant op.

Rode bieten salade met cranberry balsamico azijn

Ingrediënten:

Cranberry balsamico azijn
4 à 5 rode bieten
125 gram fêta
1 à 2 rode uien
platte peterselie of rucola

Bereiding:

Snijd de rode bieten in plakjes en de rode uien in ringen. De platte peterselie (klein Bosje) snijden of de rucola wassen.
Alles in een kom doen en afmaken met cranberry balsamico azijn en vers gemalen peper naar smaak toevoegen
Afgarneren met kleine blokjes fêta.

Verdere toepassing:

Cranberry balsamico azijn;

***in salades**

***om sausen op smaak te
brengen**

***bij een kaasplankje**

