

# Geitenkaas balletjes

Wat heb je nodig (voor 25 hapjes)

150 gram zachte geitenkaas  
1½ eetlepel crème fraîche  
100 gram bacon  
20 gram bieslook  
1 snufje peper  
cocktail prikkers



Zet een koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.  
Doe de bacon in de koekenpan en bak ze krokant.  
Laat de bacon uitlekken op keukenpapier.



Was de bieslook onder de koude kraan.  
Laat de bieslook even uitlekken.  
Dep de bieslook droog met keukenpapier.



Knip de bieslook fijn met de keukenschaar.  
Breek de bacon in stukken en doe ze in de mengbeker.  
Pureer de bacon fijn met de staafmixer.



Doe de geitenkaas en de crème fraîche in een schaal.  
Strooi de peper erbij.  
Meng alles goed door elkaar.



Doe de bieslook ook in het schaal.  
Roer alles goed door elkaar.  
Neem een theelepel van het mengsel en rol hier een balletje van.



Doe dit met alle balletjes en leg ze op een bord.  
Als het mengsel te slap is, even op laten stijven in de koelkast.  
Doe de gemalen bacon op een bord en rol de balletjes er door.  
Steek in ieder balletje een cocktail prikker.