

# Geitenkaas pakketjes

## Wat heb je nodig

- 1 rolletje geitenkaas naturel
- 4 plakjes rauwe ham
- 4 witte boterhammen
- 4 blaadjes sla
- boter om in te vetten



Haal de nerf uit de blaadjes sla.  
Was de blaadjes sla onder de koude kraan.  
Laat ze drogen op keukenpapier.



Leg een plakje ham op een plank.  
Leg een plakje geitenkaas in het midden van de ham.  
Vouw de lange zijken over de kaas.



Vouw de rechterkant naar het midden.  
Vouw daarna de linkerkant naar het midden.  
Maak zo nog 3 pakketjes.



Vet een ovenschaaltje in.  
Leg de pakketjes met de vouwkant naar beneden in het schaalje.  
Verwarm de grill voor.



Zet het ovenschaaltje in de grill.  
Laat het 10 minuten grillen.  
Rooster de boterhammen.



Steek uit elke boterham een rondje met een uitsteekvorm.  
Leg op ieder brood rondje een blaadje sla.  
Leg daarop de gegrilde kaasjes.