

# Kruiden roomkaas

---

## Wat heb je nodig

100 gram ricotta  
7 gram bieslook (vers)  
5 gram peterselie (vers)  
1 teentje knoflook  
peper naar smaak



Was de bieslook in een zeef onder de koude kraan.  
Laat het even uitlekken en droog verder op keukenpapier.  
Leg de bieslook op een snijplank.  
Snijd de bieslook in heel kleine stukjes.



Was de peterselie in een zeef onder de koude kraan.  
Laat het even uitlekken en droog verder op keukenpapier.  
Leg de peterselie op een snijplank.  
Snijd de peterselie in heel kleine stukjes.



Leg het teentje knoflook op een snijplank.  
Snijd de uiteinden van het teentje af.  
Pel het teentje knoflook.



Doe de ricotta in een schaal.  
Roer de ricotta los met een vork of een lepel.  
Doe de bieslook bij de ricotta.



Doe de peterselie ook in het schaal.  
Doe het teentje knoflook in de knoflookpers.  
Pers de knoflook uit boven het schaal.  
Pers de knoflook uit boven het schaal.



Roer alles goed door elkaar.  
Zorg dat het goed gemengd is.  
Strooi er peper over en roer het er door.  
Lekker op brood.