

Ingrediënten

250g HEKSENKAAS®:

Mixer : In klein met grootste bowl
(Niet Seb, snijdt niet genoeg)

- 30g rauwe prei (lichtgroene deel)
- 10g verse peterselie
- 60g light mayonaise
- 1 snufje zout
- 1 snufje versgemalen zwarte peper
- enkele druppels citroensap

- 150g kruidenkaas (1 bakje)

- 1 tl poedersuiker



Recept

Als kruidenkaas gebruikte ik de goedkope Val Blanc van de Aldi. Val Blanc bestaat uit melk (53%), room (45%), zout, boter, tuinkruiden (0,4%), knoflook (0,3%), azijn, witte peper, zuursel. Wat ook werkt is het goedkoopste merk bij de Albert Heijn, Garlan. De duurdere Paturain en Boursin zijn ook goed; deze bevatten plantaardig stremsel. Bressot bevat echter gelatine.

Pureer de prei en peterselie samen met de mayonaise, zout, peper en citroensap met een staafmixer. Spatel vervolgens voorzichtig de kruidenkaas erdoor. Klaar is de HEKSENKAAS®!

TIP: voor een iets zoetere smaak, zoals het origineel, kun je eventueel een theelepel poedersuiker toevoegen.

Bron



<http://eetpraat.nl/wordpress/index.php/heksenkaas/>

Fotos

