

Pâte à tartiner d'hiver

- 3 grandes càs de fromage blanc
- Une poignée de basilic frais, ciboulette
- 1 gousse d'ail pressée
- Une poignée de noix grillées (noix, noisettes, noix de cajou, etc.)
- Poivre
- Sel
- 1 càs de parmesan

CHEF: VELT.BE

Griller les noix à la poêle.

Ajouter tous les ingrédients et les mixer finement à l'aide d'un robot ménager.

Etaler la pâte sur un morceau de pain et servir avec quelques feuilles de basilic et de la ciboulette ciselée.

Winterbeleg

- 3 grote el platte kaas
- Een handvol verse basilicum, bieslook
- 1 teen look, uitgeperst
- Een handvol geroosterde noten (walnoten, hazelnoten, cashewnoten...)
- Peper
- Zout
- 1 el parmezaanse kaas

CHEF: VELT.BE

Rooster de noten in een pan.

Voeg alle ingrediënten bij elkaar en mix deze fijn met behulp van een keukenmixer. Smeer het beleg op een stukje brood en dien op met wat basilicumblaadjes, gesnipperde bieslook.