

Het kookcafé! Komkommerbootjes

Er is altijd wel een reden om lekker te borrelen! Wanneer je borrelt met gezonde hapjes kun je dat ook gewoon lekker vaak doen. Gezellig hè?!

Een voorbeeld van een gezond borrelhapje zijn deze komkommerbootjes. Komkommerbootjes zijn heel makkelijk te maken en met maar een paar ingrediënten heb je er zo een heleboel.

Ingrediënten voor ongeveer 28 stuks:

- 1 komkommer
- 1 bakje roomkaas met kruiden
- 1 pot zongedroogde tomaten
- 28 basilicum blaadjes
- 28 satéprikkertjes

Bereiding:

- Snijd de komkommer in de breedte door tweeën.
- Snijd vervolgens beiden stukken over de lengte (door het vruchtvlees) door midden.
- Schraap met een theelepeltje het vruchtvlees uit de 4 komkommerhelften.
- Vul de 4 komkommerhelften met roomkaas
- Snijd alle vier de komkommerhelften in 7 plakjes. Dit kunnen er natuurlijk ook meer of minder zijn.
- Laat de zongedroogde tomaatjes uitlekken en snijd in kleine stukjes
- Prik aan de satéprikkertjes een stukje zongedroogde tomaat en een blaadje basilicum en steek deze voorzichtig in de plakjes komkommer met roomkaas. Let op dat je niet de roomkaas er uit duwt.



Smakelijk!