



Lolly's van stilton en port

Met tartaar van abrikoos, amandelzalf en pecannoot

Bereidingstijd : 30 minuten
Materialen : Steelpannetje en keukenmachine

Stilton is een blauwaderkaas uit Engeland. Deze kaas wordt gemaakt van gepasteuriseerde melk en wordt ook wel de koningin der kazen genoemd.

Lolly's van stilton en port:

150 gr Stilton, Engelse blauwaderkaas
1 dl rode port
100 gr fijngestampte amandelschaafsel
4 lollystokjes

Brokkel de stilton fijn in een bakje en giet hierop de rode port. Laat ongeveer 1 uur staan. Zeef de stilton uit de port en kneed de stilton tot een balletje. Rol dit balletje door de fijngestampte amandelschaafsel. Steek voorzichtig een lollystokje in het balletje.

Tartaar van abrikozen :

150 gr gedroogde abrikozen
150 ml water
100 gr suiker
1 zakje vanillesuiker
50 gr pecannoten

Breng alle ingrediënten aan de kook in een steelpannetje. Haal van het vuur en laat rustig afkoelen. Hak de afgekoelde abrikozen in de keukenmachine. Niet te fijn. Voeg wat vocht toe uit het steelpannetje tot een plakkerige tartaar ontstaat. Gebruik de pecannoten om af te garneren..

Amandelzalf:

50 gr amandelschaafsel
abrikozenvocht

Verwarm de oven op 180°C en leg de amandelschaafsel op een bakplaat. Kleur de amandelschaafsel in 8 minuten goudbruin in de oven. Hak in de keukenmachine de amandel met een scheut abrikozenvocht tot deze tot zalf is gehakt. Eventueel door een zeef wrijven.