



## Knapzakje van Herve-kaas met appel en Luikse siroop

Datum: 12-12-2016  
Type gerecht: Voorgerecht  
Samengesteld door: Richard Hovens  
Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- gemengde sla
- 10 koffielepels honing
- 4 Pink Lady appels
- fijngesneden bieslook
- pijnboompitten
- 20 vellen filodeeg
- 4 losgeklopte eierdooiers
- 4 pakjes Hervekaas l'Aubeloise
- 10 eetl. Luikse stroop
- 4 eetl. porto

### **Bereidingswijze:**

Spoel de sla en pluk de blaadjes. Zwier deze droog. Schil de appels en snij ze in brunoise. Leg 2 vellen filodeeg op elkaar, leg in het midden de appelbrunoise en wat pijnboompitten. Schik halve Hervekaas erboven op. Bestrijk met honing en strooi er de bieslooksnippers over. Kruid met peper en zout.

Strijk de randen goed in met het losgeklopte eierdooiers. Vouw de filodeegvellen dicht in de vorm van een beursje. Bak af in een oven van 200 graden gedurende ongeveer 10 minuten. Verwarm de port kort met de Luikse stroop en meng goed.

Uitserveren:

Schik de sla op een bord met in het midden het beursje van Hervekaas. Werk af met de Portsaus.