

Geitenkaas met rode ui hapje

Datum:	23-09-2019
Type gerecht:	Tapa
Samengesteld door:	Dave Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 10 krokante cups (bv van jos poels)
- 75 g zachte geitenkaas met honing
- 0,5 grote rode ui
- 0,5 eetl. balsamicoazijn
- 0,5 eetl. lichte basterd suiker
- 0,5 eetl. boter
- tijm

Bereidingswijze:

Hak de ui fijn. Verhit de boter in een pan bak de ui aan. Voeg de suiker en balsamicoazijn toe en laat de ui ongeveer 10 minuutjes zachtjes bakken. Vul ondertussen de cups met de geitenkaas. Schep op ieder gevuld cupje ongeveer 1 theelepel gekarameliseerde rode ui en bestrooi met een beetje tijm. Je kunt ze koud serveren maar lauw zijn ze het aller lekkerst.