

# TOMAAATJES IN PROVENCAALSE GEITENKAAS

*by Carola van Bemmelen.*



## BEREIDING

### VOORBEREIDING 10 MINUTEN - BEREIDING 15 MINUTEN

Snijd de bieslook fijn, rooster het sesamzaad kort in de koekenpan en voeg dit bij de bieslook. Voeg hieraan het maanzaad toe. Meng de uitgeperste knoflook en peper en zout door het kruidenmengsel en laat even staan.

Prak de verse geitenkaas samen met een scheut olijfolie tot een smeug mengsel. Rol vervolgens de cherrytomaatjes door het mengsel zodanig dat ze ermee bedekt zijn. Rol de balletjes vervolgens door het kruidenmengsel. Leg ze nog even in de koelkast om goed stijf te worden.

## INGREDIËNTEN

(c) [www.de-gelukkige-eter.nl](http://www.de-gelukkige-eter.nl)

## VOOR ONG. 15 BALLETTJES

- 1 bosje bieslook
- 1 el. sesamzaad
- 2 el. maanzaad
- 1 teen knoflook, geperst
- Peper en zout naar smaak
- 300 g. verse geitenkaas
- Olijfolie
- 1 bakje cherrytomaatjes