



GEGRILDE FETA.

Nodig:

Een pot druivenbladeren (kant en klaar te koop).

Kleine blokjes feta kaas.

Citroensap.

Paprika poeder.

Bereiden:

Droog de blokjes kaas even met een schone theedoek. Rol ze in de (eveneens gedroogde) druivebladeren, samen met een paar druppels citroen en een snufje parikapoeder.

Tapas prikker erdoor en 10 minuten in een hete oven of kort even onder de grill.

ERG LEKKER !