



Lunchrecept met oude kaas

Vandaag geen baksel maar een makkelijke, snelle en vooral ontzettend lekker lunch recept. De combinatie van het zoete van de citroenpasta met het zoute van de oude kaas maakt het ontzettend lekker. Zelfs voor iemand die geen fan is van oude kaas (ik eet verder zelden oude kaas), zorgt deze combi dat de oude kaas niet zo overheersend is.

Afgelopen maandag was ik jarig en daarvoor wilde ik een hele lekkere taart maken (volgt later nog), maar er ging iets mis in mijn planning. Lees ik had zondag echt geen zin om in de keuken te staan. Ik denk dat mijn man sinds een jaar weer eens een keer gekookt heeft. Dit ligt niet aan hem, maar meestal doe ik dat voor ToDaisy's of omdat ik thuis ben met de kinderen en hij fulltime werkt. Aangezien hij in de weekenden druk is met klussen neem ik het koken dan ook op me, want ik heb liever een badkamer van hem dan een maaltijd 😊.

Toen ik maandag het recept bekeek (deze taart maakt mijn moeder regelmatig, zij heeft het recept van mijn tante) zag ik dat ik veel te laat begonnen was. Alles moest langer afkoelen dan waar ik tijd voor had maandag. De familie die maandag kwam hebben een makkelijke lekkere marmer kersen plaatcake gekregen.

Dat is de reden waarom er vandaag geen baksel maar een lekker lunch recept online is gekomen.

Ingrediënten voor 2 personen:

- 1 brood dat je nog in boterhammen kunt snijden
- 4 theelepels Crema al limone (Citraenpasta van Dille en Kamille)
- 50 gram rucola
- 1 stuk of 4 plakken oude kaas.
- 2 eetlepels pijnboompitten

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan.

Snijd 4 dikke plakken van het brood af.

Smeer deze plakken aan een kant in met de citroenpasta. Verdeel daarover de rucola.
Leg daarop vervolgens de oude kaas.

Maak het af door de pijnboompitten erover te strooien.