

Geitenkaas met appel en walnoten uit de airfryer



Gerechten: Nagerecht

Categorieën: Airfryer, Fruit, Kaas

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Serveerde maat: 4

Bereidingstijd: 25 min

Ingrediënten

2 appels

150 gram geitenkaas (rol)

bakspray

walnoten

honing

Bereiding

Gebruik 4 ovenvaste dessertbakjes die passen in de mand van de airfryer.

Appels schillen, klokhuis verwijderen en halveren.

Doe in ieder dessertbakje een halve appel

Verkruimel een deel van de walnoten en strooi dit over de halve appels.

Leg op iedere halve appel een plak geitenkaas en schik daarop een walnoot.

Bedruip met vloeibare honing en verstuif er wat bakspray over heen.

15 minuten in de airfryer op 185 graden.

Pas indien nodig temperatuur en baktijd aan.

Foto's

