


Nems met Herve, en amandelen, saus met Luikse siroop

 15 min

 5 min

 12 stuks

Ingrediënten

- 200 g zachte Hervekaas B.O.B.
- 6 vellen brickdeeg
- 50 g ongepelde amandelen
- 40 g boter
- 4 eetlepels Luikse siroop
- Peper

Bereiding

- > Verwarm de oven voor op th. 7 - 210°C.
- > Hak de amandelen met een mes (of in de keukenrobot, maar zorg dat je ze niet tot poeder vermaalt).
- > Snij de Herve in 3 dikke plakken, snij dan elke plak in 4 staafjes. Wentel ze in de amandelen en druk goed aan zodat ze volledig bedekt zijn.
- > Laat de boter smelten.
- > Snij de brickvellen in twee. Smeer een half vel lichtjes in met gesmolten boter en draai om. Leg een portie Herve haaks op de gesneden kant, in het midden, op 2/3 van de hoogte. Kruid met peper, plooi dubbel, vouw de kanten naar binnen toe en rol op tot een nem. Steek vast met een tandenstoker.
- > Maak op deze manier 12 nems en leg ze op de met bakpapier beklede ovenplaat. Bak ze 5 min in de oven tot ze goudbruin zijn (zet de bakplaat in het bovenste deel van de oven).
- > Verwarm de Luikse siroop met 4 eetlepels water tot een gladde saus.
- > Bestrooi de warme nems met de rest van de gehakte amandelen en serveer ze meteen bij het aperitief. Dien de saus apart op.

Tip

Als je geen zachte mosterd hebt, meng dan één deel dijonmosterd met twee delen mayonaise.



 Bekijk de video

