

Librije's Winkel

Lolly van geitenkaas

Ingrediënten voor 6 personen:

- 100 gram verse zachte geitenkaas
- ½ Elstar-appel geschild en in zeer kleine blokjes gesneden
- vers gemalen zwarte peper
- 100 gram grove Zwolse boerenmosterd
- 300 ml appelsap (Biologisch Librije-appelsap)
- 20 gram aardappelzetmeel
- 4 gram agar

Bereiding:

1. Breng de mosterd samen met de appelsap aan de kook en bind af met het aardappelzetmeel (aangemaakt met een klein beetje koud water) en de agar. Al roerende even goed doorkoken
2. De geitenkaas samen met de zeer fijngesneden appel en wat vers gemalen peper 'doorkneden'
3. Mooie balletjes vormen met een ijsknijper en hiervan mooie ballen rollen (denk aan handschoentjes)
4. De ballen in een bolmatje leggen, de stokjes er netjes insteken en op laten stijven in koelkast of vriezer
5. De lolly's netjes door de warme gelei halen en daarna weer mooi op laten stijven