

Geitenkaas met appel en walnoten





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 verstuij er wat bakspray over heen.
- 15 minuten in de airfryer op 185 graden.
- Pas indien nodig temperatuur en baktijd aan.