

Labneh met witte truffeltapenade

Voor ± 4 personen

Bereiding:

10 minuten

Ingrediënten:

200 g labneh
2 el witte truffeltapenade
1 el granaatappelpitjes
2 el mengeling van geroosterde pijnboompitten,
zonnebloempitten en pompoenpitten
truffelhoning
enkele druppels witte truffelolie
olijfolie (arbequina)
verse kruiden
zwarte peper
fleur de sel

Instructies:

1. Schep de labneh in een ondiepe schaal.
2. Lepel de witte truffeltapenade erop en trek deze er in een vloeiende beweging doorheen met behulp van een theelepel.

Werk af met granaatappelpitjes, de pittenmix, truffelhoning, witte truffelolie en olijfolie.

Kruid bij met zwarte peper en fleur de sel en verse kruiden.

