Koolhydraatarme borrelhapjes Kerst

Ingrediënten

100 g (gram) Amandelmeel
35 g (gram) Boter (zacht)
0.25 tl (theelepels) Zout
100 g (gram) Geraspte (belegen) kaas
3 Ei
1 Ui
1 Teentje(s) Knoflook
1 tl (theelepels) Bakpoeder
3 el (eetlepels) Pesto
2 el (eetlepels) Pijnboompitjes
1 Komkommer
150 g (gram) Gerookte zalm
100 g (gram) MonChou®
1 el (eetlepels) Melk
3 el (eetlepels) Bieslook
Peper
8 Mini hamburger
16 Tomaatje (cherry)
1 Pak Cheddarkaas
1 Augurk
1 Krop Ijsbergsla

Keukenspullen

Bakvorm (vierkant)
Mengkom
Spatel
Koekenpan
Snijplank

1. Pestobrood

Verwarm de oven voor op 170 graden. Snijd de **knoflook (1 teen)** en de **ui** en bak deze glazig.

Vet de bakvorm in.

Doe de **3 eieren**, zachte **boter (35 g)** en het **zout** in een kom en meng deze door elkaar. Voeg de **ui, knoflook, amandelmeel (100 g), geraspte kaas (100 g), bakpoeder (1 tl), pesto (3 el)** en **pijnboompitjes (2 el)** toe en roer alles door elkaar. (houd wat ui, pijnboompitjes en kaas apart voor de bovenkant.)

Doe het beslag in de bakvorm. Bestrooi het beslag met de apart gehouden kaas en ui.

Bak het pestobrood af in ongeveer 25-30 minuten.

2. Komkommerhapjes

Snijd met een kaasschaaf of een mandoline lange linten van de **komkommer**.

Snijd de **zalm (150 g)** in kleine snippers.

Roer de **MonChou (100 g)** los in een kom. Voeg de zalmsnippers, **bieslook (3 el)**, zout en peper toe. Voeg evt. 1 eetlepel melk toe als de spread te dik is.

Deel de linten in tweeën. Bestrijk de linten met de spread en rol deze op. Zet ze vast met een satéprikker.

3. Hamburgers

Snijd de **sla, augurk** en **cheddarkaas** ongeveer net zo groot als de hamburger.

Bak de **8 hambrugers** gaar. Prik de tomaat, kaas, cheddar, augurk, hamburger en weer een tomaat op een satéprikker.