



Macedonië

Манастирско сирење - Manastirsko sirene

Kloosterkaas

600 gr. sirene ("feta" van koemelk)

100 gr. gesmolten boter

2 el. bukovec

½ dl. volle melk

1 bol knoflook

Rasp de kaas op een fijne rasp en meng het met de melk, de gesmolten boter en de bukovec. Maak de tenen knoflook los van de bol en pel ze. Rasp ze op een fijne rasp boven het kaasmengsel en meng het goed tot een gladde massa. Zet het een uurtje in de koelkast zodat het goed koud is.

Dien de kloosterkaas op op een bedje van groene sla en garneer het met tomaatjes en schijfjes komkommer.