

## CAMBOZOLA-walnotendip



### Ingrediënten:

200 g roomkaas  
100 g Cambozola Classic, zonder korst  
Een handje walnoten, grof gehakt  
1 tl honing  
Zout en peper

### Bereiding:

1. Pureer de roomkaas, Cambozola, honing, zout en peper tot er een romige consistentie ontstaat. Als alternatief kan het geheel ook met een vork worden fijngedrukt. Tot slot worden de walnoten eronder geroerd.
2. Daarbij smaken groentesticks, knapperig brood of gewoon een paar crackers en wat vijgen- of abrikozenjam helemaal top.

