

# Vogelnestjes met kwarteleitjes in een jasje van kaas met groene kruiden

## 1. BENODIGDHEDEN

Voor 8 porties

- 150 gr oude abdijskaas (geraspt)
- 8 kwarteleieren
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 handvol kervel (vers)
- 1 handvol verse koriander
- 1 theelepel gemalen komijn
- Peper
- Grof zeezout

## 2. BEREIDING



1. Kook de eitjes 4 minuten.
2. Doe de geraspte kaas met de verse kruiden, de olijfolie, peper en zout in de keukenrobot en mix tot een mooi groene pasta.
3. Kneed met vochtige handen de kaasmengeling rond de eitjes zoals je doet met gehakt rond een eitje voor vogelnestjes.
4. Halveer de eitjes en serveer ze met grof zeezout.