



De Kazerie  
Van der Hooplaan 176  
1185 GK Amstelveen  
020-3411231  
[info@dekazerie.nl](mailto:info@dekazerie.nl)  
[www.dekazerie.nl](http://www.dekazerie.nl)

## Zwitserse kaaspuntsnacks 4 stuks.

Bereidingstijd 15 minuten

Ingrediënten voor Zwitserse kaaspunten

- 1 potje zoetzure augurkjes
- 1 potje zoetzure zilveruitjes
- 4 tortillas van ø 25 cm
- 0,5 rode paprika
- 1 teentje knoflook
- 120 gram geraspte gruyere
- 60 gram emmentaler
- 60 gram appenzeller

Bereidingswijze:

- Bestrijk 1 zijde van de tortillas met een halve teen knoflook.
- Beleg de helft van de tortilla met gruyere en vouw dubbel.
- Beleg hiervan de helft met emmentaler en vouw weer dubbel.
- Bestrooi dan met appenzeller en verdeel hierover 4 plakjes augurk en 4 gehalveerde zilveruitjes.
- Plaats de punten 15 min in een voorverwarmde oven op 175 graden C.
- Serveer de rest van de augurkjes en zilveruitjes er apart bij.