

# Terrine van Belgische kazen met droge vruchten



## Ingredienten

- 50 gram Bleu d Arville
- 120 gram Wijnendale kaas
- 200 gram oud Brugge
- 4 plakken Loo kaas
- 100 gram gedroogde vruchten
- 150 gram boter

## Bereiding

Meng de boter, de Wijnendale en de Bleu in de keukenmachine tot een romige massa.

Snijd de Oud Brugge in blokjes van 1/2 cm. en meng ze door de romige massa

Kies een passende terrine en bekleed die met plasticfolie. bedek deze vorm dan met 3 plakken Loo kaas. Leg nu onderaan een laag van de romige kaasmassa, vervolgens een laag gedroogd fruit ( dadels, vijgen, pruimen, abrikozen.. ) en zo een drietal lagen. Eindig met een laag romige kaasmassa en bedek met de resterende plak Loo kaas.

Zet de terrine een uur of vijf in de koelkast om op te stijven.

Snijd er plakken van +/- 1 cm. dik uit en serveer met een fris slaatje.