

**BENODIGDHEDEN:** voor 16stuks

- 16 eetlepels Brugs Goud (kaas)
- 16 kwarteleitjes
- 8 eetlepels fijngemalen peterselie
- 4 eetlepels tijm
- 1 theelepel fleur de sel
- versgemalen peper
- 1 1/2 eetlepel olijfolie

**FOTO:****BEREIDING:** 30 minuten

- Kook de kwarteleitjes in 4 minuten hard.
- Mix de geraspte kaas met kruiden, zout, peper en olijfolie fijn.
- Plak het kaasmengsel rond het eitje en vorm zo een vogelnestje.
- Snij in twee.