

# Honingkoek met filet d'Anvers en roomkaas



## Ingrediënten (4 personen)

- 4 sneetjes filet d'Anvers (freshmart)
- 8 dunne schijfjes mango
- 6 sprietjes bieslook
- 4 eetl. Philadelphia Light
- 4 honingkoeken (bv. Meli)

## Bereiding (15 min.)

1. Snipper het bieslook fijn.
2. Besmeer elke honingkoek met wat Philadelphia.
3. Leg er twee schijfjes mango op en een opgerold sneetje filet d'Anvers.
4. Werk af met het bieslook.

## Voedingswaarden van het recept (per persoon)

energie 158 kcal • vetten 4,8 g, waarvan 2,9 g verzadigd • koolhydraten 20,9 g, waarvan 12,8 g suikers • vezels 1,3 g • eiwitten 7,1 g • zout 1,0 g