**Speculaastaartje met Brie de Meaux**

speculaas  
gezouten boter

Brie de Meaux  
honing  
grof gemalen peper  
pijnboompitjes

Verkruimel de speculaas in een cutter en meng met de hand met gezouten boter op kamertemperatuur. Het resultaat moet een homogene pasta zijn. Strijk die open op een werkblad en egaliseer van dikte met een deegrol. De gewenste dikte van het deeg is ongeveer een centimeter.

Steek met een ringetje rondjes uit de speculaasmassa en leg die op een bord. Dek af en laat opstijven in de koelkast.

Neem een stuk Brie de Meaux rechtstreeks uit de koelkast en steek er met hetzelfde ringetje rondjes uit. Ontkorst de kaas en halveer de cilindertjes, zodat ze bijna even dik zijn als het speculaastaartje.

Leg op elk speculaastaartje een stukje brie. Borstel de bovenkant in met vloeibare honing. Werk af met een draai uit de pepermolen en geroosterde pijnboompitjes.