



BRUSCHETTA MET GEITENKAAS, VIJGEN, GANDAHAM, WATERKERS EN BALSAMICOAZIJN



- 1 Rooster het brood in een broodrooster of in de oven.
- 2 Snijd de geitenkaas in kleine stukjes. Bestrooi met suiker en zet onder een zeer hete grill gedurende ongeveer 1 minuut.
- 3 Beleg de toast met geitenkaas, vijgen, Gandaham en waterkers.
- 4 Besprenkel met balsamicoazijn en olijfolie. Kruid met zwarte peper.
- 5 Serveer onmiddellijk.

Voor 4 personen

4 sneetjes dadelbrood
100 g geitenkaas
suiker
4 vijgen, in vier gesneden
4 sneetjes Gandaham
handvol waterkers
balsamicoazijn van goede
kwaliteit
olijfolie
zwarte peper



Biertip:
Liefmans
Kriek-Brut