

Hartige hapjes met Brugge Blomme

Ingredienten:

Gebruik lekker wat je in huis hebt!

Bereiding:

1. Maak rondjes van 4 à 5 cm diameter van notenbrood, deze beboteren en roosteren onder de grill. Een plakje blomme kaas erop en een gedroogde abrikoos en geroosterde amandelnoten.
2. Maak rondjes van 4 à 5 cm diameter van meergranenbrood, deze beboteren en roosteren onder de grill. Een plakje blomme kaas erop en een tl gehakte biefstuk, peper en zout en een paar zilveruitjes.
3. Maak rondjes van paninibrood van 4 à 5 cm diameter, deze beboteren en roosteren onder de grill. Een plakje blomme kaas erop, een blaadje sla, een stukje gebakken lever en een schijfje zure appel.
4. Maak rondjes van 4 à 5 cm rondjes van 4 à 5 cm van pumpernickelbrood, deze beboteren en roosteren onder de grill. Een plakje blomme kaas erop, een schijfje komkommer, een stukje haring of maatje en wat bladpeterselie.
5. Maak rondjes van 4 à 5 cm diameter van ciabattabrood, deze beboteren en roosteren onder de grill. Een plakje blomme kaas erop, een stukje gerookte paling, rode uiringen en enkele roze peperkorrels.
6. Maak rondjes van 4 à 5 cm diameter van pompoenpittenbrood, deze beboteren en roosteren onder de grill. Een plakje blomme kaas erop, enkele stukjes tomaat, ansjovis en een blaadje basilicum.
7. Maak rondjes van 4 à 5 cm diameter van focasiabrood, deze beboteren en roosteren onder de grill. Een plakje blomme kaas erop en stukjes gekookte ham en een kappertje.
8. Maak rondjes van 4 à 5 cm diameter van volkorenbrood, deze beboteren en roosteren onder de grill. Een plakje blomme kaas erop, 1 tl gemarineerde rauwe zalm, een paar blaadjes zuring en koriander.

Smakelijk!

4 personen

60 min

Aperitief

1

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/hartige-hapjes-met-brugge-blomme>