

## Briwat van Brugge Blomme met geroosterde druiven

### Ingredienten:

- 400 g rode druiven zonder pit, takjes verwijderd
- 1 el olijfolie
- 4 takjes rozemarijn, alleen de naaldjes, fijngehakt
- 1 vel bakpapier
- zeezout en zwarte peper

### Voor de briwats

- 4 vellen filodeeg
- 4 el olijfolie
- 40 g walnoten, gehakt
- 160 g Brugge Blomme, in blokjes

### Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Halveer de druiven. Hussel ze met olijfolie, rozemarijn, zeezout en zwarte peper in een ovenschaal. Rooster 20 minuten in de voorverwarnde oven.
3. Plooi de vellen filodeeg voorzichtig open zonder ze te breken. Snijd elk vel in de lengte in 3 repen. Kwast in met een beetje olijfolie.
4. Leg een theelepel gehakte noten in de hoek links onder. Leg er een blokje Brugge Blomme op. Vouw overhoeks tot een driehoek. Vouw nu verder omhoog, eerst over de rechte zijde en nadien over de lange zijde, tot je bovenaan de reep bent. Herhaal met de rest van de ingrediënten.
5. Leg de briwats op een met bakpapier beklede bakplaat. Kwast de bovenzijde licht in met olijfolie. Schuif de laatste 10 minuten bij de druiven in de oven.
6. Serveer de briwats met de geroosterde druiven.

Smakelijk!

4 personen

60 min

Aperitief

3

**Bron:** <https://www.bruggekaas.be/recepten/briwat-van-brugge-blomme-met-geroosterde-druiven>