

Crostini met gegrilde peer en Brugge Belegen

Ingrediënten:

Ingrediënten voor 12 crostini

- ½ stokbrood
- 6 el walnotenolie
- 6 sneden Brugge Belegen
- 2 peren, klokhuis verwijderd, in kwarten en dan in plakken gesneden
- 4 tl perenstroop
- 6 takjes tijm, alleen de blaadjes
- 4 el walnoten, gehakt
- 4 el gedroogde veenbessen, gehakt

Bereiding:

1. Snijd het stokbrood in 12 dunne crostini.
2. Kwast de broodjes in met walnotenolie en grill goudbruin.
3. Steek rondjes ter grootte van de crostini uit de Brugge Beleden.
4. Grill de plakjes peer op de grillpan tot goudbruin.
5. Smeer de crostini in met een dun laagje perenstroop. Leg daarop de Brugge Belegen en een plakje gegrilde peer. Werk af met tijm, gehakte walnoten en veenbessen.
6. Serveer de crostini.

Smakelijk!

4 personen

20 min

Aperitief

2

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/crostini-met-gegrilde-peer-en-brugge-belegen>