

Gevulde vijgen met Brugge Blomme

Gevulde vijgen met Brugge Blomme

Ingredienten:

Vijgen

- 4 sneden rauwe ham
- bakpapier
- 4 vijgen
- 160 g Brugge Blomme, zonder korst
- 2 tl balsamicocrème
- 4 blaadjes salie, fijngehakt
- zwarte peper en zout

Slaatje

- 40 g walnoten
- 15-tal blauwe druiven
- 80 g jonge slablaadjes
- 3 el olijfolie
- 2 el balsamico-azijn

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Leg de sneden ham naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat. Schuif in de oven en bak in 5 à 7 minuten krokant. Neem uit de oven en laat op keukenpapier afkoelen tot kamertemperatuur.
3. Verwarm de grill voor.
4. Verwijder het steelaanzet van de vijgen
5. Snijd de vijgen bovenaan in, maar niet helemaal door. Snijd de kaas in repen en leg in de inkepingen van de vijgen. Verdeel er de balsamicocrème en gehakte salie over. Kruid royaal bij met peper en zout.
6. Zet de vijgen onder de grill voor 5 à 10 minuten, tot de kaas gesmolten is en licht goudbruin kleurt.
7. Maak intussen het slaatje. Hak de walnoten en halveer de druiven. Meng met de slablaadjes en hussel met olijfolie en azijn. Kruid bij met peper en zout.
8. Verdeel het slaatje over 4 borden. Zet er telkens een vijg op. Werk af met snippers gedroogde ham.

Smakelijk!

4 personen
30 min
Voorgerecht
2.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/gevulde-vijgen-met-brugge-blomme>