

Toast van zoete aardappel met champignons en Brugge Abdij Prior



Ingrediënten:

Ingrediënten voor 16 toasten

- 2 zoete aardappels, geschild
- 2 el olijfolie
- 1 vel bakpapier
- 1 sjalot, gepeld
- 100 g kastanjechampignons
- een klontje Brugge Boter
- 1 teentje knoflook, geperst
- 2 el gehakte peterselie
- 2 à 3 sneden Brugge Prior
- peper en zout

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd de zoete aardappels in rondjes van +/- 1 cm dik. Kwast in met olie en kruid met peper en zout. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat en schuif in de oven. Bak in 15 minuten gaar.
3. Snijd intussen de sjalot en champignons in fijne blokjes.
4. Smelt een klontje boter in een kookpot en bak er sjalot en knoflook in aan tot glazig.
5. Zet het vuur hoger, voeg de champignons toe en bak gaar. Kruid met peper, zout en peterselie.
6. Schep de duxelles van champignons op de zoete aardappeltoast.
7. Steek rondjes ter grootte van de toast uit de Brugge Prior en leg op de duxelles.
8. Zet 10 minuten in de oven tot de kaas gesmolten en lichtjes gekleurd is.
9. Werk af met wat extra peterselie.

Smakelijk!

4 personen
30 min
Voorgerecht
2.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/toast-van-zoete-aardappel-met-champignons-en-brugge-abdij-prior>