

Dessertsoepje van Brugge Oud

Ingredienten:

- maïzena
- 25 cl Oude Gueuze
- 25 cl water
- 250 g sneden Brugge Oud (zonder korst)
- 2 x 15 g suiker
- 20 kerstomaatjes
- blaadjes dragon
- ijswater
- 1 theezakje (rooibos)
- bakpapier

Bereiding:

- Giet het water, de Oude Gueuze en 15 g suiker in een pan. Neem de pan van het vuur en leg de sneden Brugge Oud in het mengsel van water en bier tot de kaas smelt. Voeg het zakje rooibosthee toe. Laat de thee 5 minuutjes trekken en zeef het mengsel in een aparte kom.
- Dompel de kerstomaten 30 seconden onder in kokend water. Breng ze meteen over naar een kom ijswater. Pel de tomaatjes en bestuif ze met maïzena.
- Schep 15 g suiker in een antikleefpan; laat de suiker smelten en bruin worden. Vervolgens karamelliseer je de tomaatjes in de warme suiker. Laat de tomaten afkoelen op een velletje bakpapier.
- Leg enkele tomaatjes in een diep bord en giet het kaassoepje erbij. Sprenkel er enkele blaadjes dragon over. Serveer met een sneetje rozijnenbrood of brioche.

1 personen

40 min

Dessert

2.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/dessertsoepje-van-brugge-oud>