

Ciabatta met appel en Brugge Blomme



Ingrediënten:

- ½ ciabatta
- ½ appel
- 1 klontje Brugge boter
- 1 el hazelnoten
- 40 g Brugge Blomme
- ½ tl balsamicocrème
- enkele blaadjes veldsla
- zwarte peper van de molen
- enkele takjes tijm, alleen de blaadjes

Bereiding:

1. Bak de ciabatta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd in partjes.
3. Smelt een klontje Brugge boter in een braadpan en bak er de appelpartjes aan beide zijden goudbruin in aan.
4. Hak de hazelnoten grof.
5. Snijd de ciabatta open. Beleg met Brugge Blomme en appelpartjes. Verdeel daarover de veldsla, hazelnoten en balsamicocrème.
6. Werk af met zwarte peper en tijmblaadjes. Dek af met de bovenste helft van de ciabatta.

1 personen

20 min

Lunch

1.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/ciabatta-met-appel-en-brugge-blomme>