

Hapje: Vijgencompote met Brugge Prestige



Ingrediënten:

Ingrediënten (voor 4 glaasjes)

- 4 vijgen
- klontje Brugge Boter
- 5 kleine takjes tijm
- 2 tl honing
- peper en zout
- 50 g Brugge Prestige, korst verwijderd
- 4 walnootpitten
- enkele blaadjes rucola

Bereiding:

1. Verwijder de steelaanzet van de vijgen en snijd in partjes.
2. Verhit een klontje Brugge Boter op middelhoog vuur. Voeg de tijm en vijgenblokjes toe en bak tot licht gekleurd. Sprenkel er de honing over, kruid met peper en zout en bak even mee.
3. Zet het vuur uit en verwijder de takjes tijm.
4. Snijd de Brugge Prestige in kleine blokjes.
5. Hak de walnootpitten grof.
6. Schep de compote in 4 glaasjes. Verdeel er de kaas over. Werk af met walnoten en rucola.

Vooraf voor te bereiden

Stap 1 tot en met 3 kunnen vooraf gedaan worden.

Smakelijk!

4 personen
20 min
Aperitief
1

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/hapje-vijgencompote-met-brugge-prestige>