

INGREDIËNTEN

Garden Gourmet Voie Gras (180g)

2 verse zoete appels

1 verse, rijpe vijg

11 sneetjes casinobrood

2 theelepels agavesiroop of honing

1 potje vijgenjam

1 theelepel balsamicoazijn

2 takjes verse tijm

1 takje peterselie

2 g grof zeezout in vlokken

1 theelepel roze peperbessen



4 PORTIES



20 MIN



GEMAKKELIJK

BEREIDING

1. Bereid het brood voor

Snij de toastjes van de casinobroodjes met een uitsteekvormpje van 5 cm (of een borrelglasje) en rooster ze in de oven gedurende ongeveer 5 minuten op 200°C goudbruin en laat ze volledig afkoelen.

2. Bereid de topping (appelmoes)

Schil de appels en snijd ze in kleine gelijke blokjes. Breng ze met de agavesiroop en een beetje water aan de kook. Laat ze ongeveer 5 minuten koken tot ze gaar zijn, af en toe roeren. Breng op smaak met balsamicoazijn, kook verder en laat afkoelen.

3. Bereid de topping (vijgenjam)

Giet een beetje vijgenjam op de toastjes

4. Snijd op de vette manier

Haal de Garden Gourmet Voie Gras uit de pot door de pot in heet water te dompelen en te schudden. Snijd de Voie Gras Garden Gourmet in stukken ter grootte van uw toast.

5. Stel de appelmoesttoastjes samen

Leg een plakje Voie Gras Garden Gourmet op de toast, giet de compote erover en bestrooi met zwarte peper.

6. Bouw de vijgentoast

Snijd de plakjes Voie Gras doormidden en leg ze met de jam op de toastjes. Garneer met een stukje verse vijg en peterselie.

7. Stel de gewone toastjes samen

Snijd de plakjes Voie Gras in stervorm en leg ze op de toastjes. Bestrooi met enkele blaadjes tijm en verkruimel erbovenop enkele zoutvlokken en roze peper.

ONTDEK MEER RECEPTEN OP [GARDENGOURMET.BE/NL](https://gardengourmet.be/nl)