

26-11-2013

Kookavond

In de oven gegaarde vijgen met blauwe schimmelkaas

Benodigheden:

- 4 verse vijgen
- 200 gr. Blauwe schimmelkaas
- 4 dunne sneden gerookt spek
- 2 el. Boter
- 1 takje verse rozemarijn
- 1 el. Geroosterd sesamzaad
- snuifje zwarte peper

Bereiding:

- 1/Snij de vijgen in vier open en dip ze droog, kruid met weinig zwarte peper
- 2/Verwarm de oven op 200°C
- 3/vul de vijgen met de schimmelkaas
- 4/wikkel het spek rond de vijgen en prik vast met prikker
- 5/vet een ovenschotel in en plaats er de gevulde vijgen in, steek in het midden een takje rozemarijn
- 6/plaats 5 à 7 minuten in de oven tot de kaas gesmolten is
- 7/schik op bordje en bestrooi met de sesamzaadjes