

31-5-2017

Kookavond

Gegrilde geitenkaas met amandel/ahornkorst, bosbessenragout en suikerbrood

Nodig:

- 8 kleine ronde zachte geitenkaasjes
- Ahornsiroop
- 200 gr amandelsnippers
- Verse tijmblaadjes
- Bosbessenragout: - 400 gr bosbessen, 200 gr suiker en 4 el water
- 2 ciabattabroodjes
- 2 el suiker

Zo maak je het:

- Wrijf de geitenkaasjes in met de ahornsiroop en daarna met de amandels en de tijmblaadjes.
- Was de bosbessen en kook deze in de suiker en het water.
- Snij de broodjes op ongeveer 1,5 cm dikte en bestrooi met de suiker.
- Rooster de broodjes tot ze een beetje bruin worden.
- Grill de kaasjes kort aan.
- Serveer met de bosbessensaus en het suikerbrood.