



Feta-bruschetta met gekaramelliseerde noten en peer

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	20 Mins
Stuks	12
Apparaat	Combair V2000 vanaf 2021

Of u de bruschetta nu serveert bij een sprankelende cocktail of een verfrissende mocktail, ze combineert perfect pittige, zoete en krokante smaken en zorgt zo voor een evenwichtige smaakbeleving.

Bruschetta

- 2 el vloeibare honing
- 50 g noten, (bijv. walnootpitten) grof gehakt
- 100 g feta, in stukjes
- 75 g Griekse yoghurt
- snufje zout
- snufje peper
- ½ baguette, in 12 sneden van ongeveer 1 cm dik
- 2 takje rozemarijn, naalden verwijderd

Opdienen

- 1 kleine peer, in fijne plakken
- wat citroensap
- scheutje olijfolie
- 1 snufje zout

Bruschetta





Verwarm de ovenruimte met hete lucht voor op 180 °C. Honing en noten in een kom mengen. Feta en yoghurt in een foodprocessor doen, en in ca. 2 min. crèmig pureren, op smaak brengen met zout en peper. Sneden stokbrood op een bakplaat bedekt met bakpapier leggen, en deze met de feta-crème bestrijken. Noten-honingmengsel eroverheen verdelen, rozemarijn erover strooien Bakplaat in de voorverwarmde ovenruimte schuiven, ca. 15 minuten laten bakken. Eruit halen, kort laten afkoelen.

Ovenruimte tot 180 °C op Hot air (voor)verwarmen

Put the tray in

Hot air 180 °C gedurende 15 Mins

Opdienen

Schijven peer met iets citroensap, olijfolie en zout kort marinieren, en op de warme bruschetta leggen.

Accessoires

bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

16.12.2024

