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 smaakbelevenis.

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 marineren, en op de warme bruschetta leggen.

Accessoires

bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	16.12.2024