



# 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

