



Bruschetta met geitenkaas en groene asperge tips

2 PERSONEN

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 100 gr groene asperge tips
- 🥄 100 g geitenkaas
- 🥄 ½ ciabatta
- 🥄 1 teen knoflook
- 🥄 3 zongedroogde tomaten
- 🥄 2 el honing
- 🥄 25 g walnoten
- 🥄 peper en zout
- 🥄 olijfolie om in te bakken

MATERIAAL: grill

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd ciabatta in plakjes en grill de plakjes krokant.
2. Wrijf de teen knoflook over de krokante stukjes brood.
3. Snijd een centimeter af van de onderkant van de asperge tips en verhit een beetje olie in een pan.
4. Roerbak de groene asperge tips gaar in ongeveer 3 minuten beetgaar.
5. Breng op smaak met peper en zout.
6. Snijd de zongedroogde tomaten in dunne reepjes en hak de walnoten grof.
7. Besmeer de krokante stukjes ciabatta met geitenkaas, beleg met groene aspergetips, een paar reepjes zongedroogde tomaat en stukjes walnoot.
8. Maak af met honing en een beetje extra zwarte peper.

BRON: jaimyskitchen.nl

