



Bruschetta met geitenkaas



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 stokbrood
olijfolie
1 geitenkaasje (chavroux)
honing
peper
100 gram rucola
1 granaatappel
1 rode ui (in ringen gesneden)
1 kopje pompoenpitten

Bereidingswijze

- 1.** Snij het stokbrood in plakjes. Bedruppel met olijfolie en zet kort onder de grill.
- 2.** Bestrijk dan met geitenkaas en enkele druppels honing. Zet opnieuw kort onder de grill. Breng op smaak met peper.
- 3.** Leg op elk bord een bosje rucola. Leg hierop de bruschetta.
- 4.** Werk verder af met granaatappelpitten, rode uiringen, pompoenpitten. Bedruppel alles met olijfolie.