



Hapjes

Torentje van vijg en brie

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 zoete aardappelen (geschild)
30 gram walnoten (grof gehakt)
150 gram brie (in gelijke stukken)
2 vijgen (verse, gevierendeeld)
scheutje citroensap
8 rozemarijntakjes
1 eetlepel olijfolie
paprikapoeder
peper
zout

Bereidingswijze

Snij iedere aardappel in 4 plakken. Kook ze 5 minuten in zoutwater en laat ze uitlekken. Duw het snijvlak van de stukjes brie in de walnoten. Haal de naalden van de onderste helft van de rozemarijntakjes.

Bak de plakjes zoete aardappel 4 minuten in de olijfolie en breng ze op smaak met peper, zout, paprikapoeder, fleur de sel en citroensap. Bouw daarna als volgt 8 torentjes; een plak zoete aardappel, een stukje brie, een plak zoete aardappel, een kwart vijg. Vast steken met een takje rozemarijn.

