



Bijgerechten

Aardbei brunch-bruscetta's

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram aardbeien
30 gram amandelschilfers (geroosterd)
1 theelepel vanille-extract
2 eetlepels balsamicoazijn
handvol muntblaadjes
1 eetlepel citroenschil
1 zakje vanillesuiker
250 gram roomkaas
2 eetlepels suiker
1 ciabatta (grote)
poedersuiker
boter

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220°C. Halveer de aardbeien en hussel ze met de balsamicoazijn, suiker, vanille-extract en citroenrasp. Schep ze op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 8 minuten in de oven.

Snij de ciabatta in sneetjes van 1,5 cm dik. Besmeer ze met boter, bestrooi met vanillesuiker en bak ze langs beide kanten goudbruin in een hete koekenpan.

Bestrijk het brood met de roomkaas, verdeel er de warme aardbeien over en bestrooi met de amandelschilfers. Werk af met de munt en wat poedersuiker.

Keukenbenodigdheden

Oven

