



Hapjes

Zoete aardappelschijfjes met geitenkaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 zoete aardappelen (in schijfjes)
100 gram geitenkaas
1 handvol pecannoot
bruine suiker
honing
tijm (verse)
kaneel
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 200 graden.

Snijd de zoete aardappel in schijfjes, besprenkel iedere kant met olijfolie, kaneel, bruine suiker en zout en verdeel over een bakplaat.

Plaats in het midden van de oven en bak voor 30 minuten. Keer de aardappelschijfjes halverwege de baktijd om.

Snijd de geitenkaas in plakjes en rits de blaadjes tijm van de takjes.

Verdeel over ieder plakje zoete aardappel en plakje geitenkaas. Werk vervolgens af met verse tijm en fijngehakte pecannoten. Besprenkel met wat honing en serveer onmiddellijk.

Keukenbenodigdheden

Oven

