



Hapjes

Bruschetta met gebakken ajuintjes en brie

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 ciabatta
8 plakjes brie
1 ui (wit)
oregano (vers)
suiker
boter

Bereidingswijze

Bak de uiringen glazig op middelhoog vuur. Draai het vuur wat lager en bak de uien al roerend ongeveer 30 tot 40 minuten verder. Na enige tijd gaan de uien karameliseren en krijgen ze een donkere, gouden kleur. Bestrooi eventueel met wat suiker voor een zoetere smaak.

Snij intussen de ciabatta in plakjes. Beleg elk schijfje met een plakje brie en laat eventueel even opwarmen in de oven.

Haal de ciabatta uit de oven en werk af met de gekarameliseerde ui en verse oregano.

Werk de ciabatta af met de gekarameliseerde ui en verse oregano.

