



Hapjes

Gevulde vijgen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 vijgen (verse)
20 gram pijnboompitten (geroosterd)
5 gram basilicumblaadjes
100 gram kruidenkaas
4 plakjes prosciutto
1 eetlepel honing
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snij de vijgen bovenaan kruiselings in. Vul elke vijg met een lepeltje kruidenkaas. Wikkel de buitenkant van de vijgen in met de prosciutto. Bedruppel met de honing. Kruid met peper en zout. Zet ze 5 minuten in de oven.

Bestrooi voor het serveren met de pijnboompitten en werk af met een blaadje basilicum.

Tip:

Deze gevulde vijgen passen ook heerlijk in een salade met rucola en geroosterde groeten.

Keukenbenodigdheden

Oven

