



Hoofdgerechten

Desemtoast met ricotta en kersen-chia-confituur

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 dikke sneden zuurdesembrood
100 gram kersen (diepvries)
2 eetlepels chiazaden
1/2 citroen (het sap)
6 eetlepels ricotta
1 eetlepel honing
1 citroen (zeste)

Bereidingswijze

Doe de kersen samen met het citroensap en honing in een kommetje en laat smelten op het vuur.

Haal van het vuur en meng er de chiazaadjes onder. Giet de confituur in een potje en laat afkoelen.

Toast de sneden brood en smeer het brood in met ricotta. Verdeel er de kersenconfituur over en werk af met de citroenzeste.

