



Hapjes

Peperkoektoast met blauwe kaas en een spekcrumble

Voor 4 personen.

Ingrediënten

70 gram spekblokjes

peperkoek (4 sneetjes)

150 gram blauwe kaas (Roquefort, gorgonzola, of een andere blauwe kaas naar keuze)

tijmtakje (enkele takjes)

2 eetlepels honing

peper

Bereidingswijze

Warm de oven voor op 180 °C

Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en voeg de spekjes toe. Bak de spekjes knapperig gedurende 5 minuten. Haal de spekjes uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Hak de spekjes tot een crumble.

Steek ronde vormpjes uit de peperkoek. Leg de vormpjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de toastjes 5 minuten in de oven. Laat kort afkoelen.

Steek ronde vormpjes uit de kaas. Leg de blauwe kaas schijfjes op de sneetjes peperkoek.

Strooi de gebakken spekjes gelijkmatig over de kaas toastjes.

Kruid met peper en werk af met de honing en tijmtakjes. Serveer op een mooie schaal.

Keukenbenodigdheden

bakpapier

