



Hapjes

Appeltoastjes met geitenkaas, vijgen en balsamico

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 appels (bij voorkeur stevige en zoete appels, zoals Gala)
citroensap (sap van 1/2 citroen)
150 gram buches geitenkaas
3 vijgen
2 eetlepels balsamicoazijn
2 eetlepels honing
tijmtakje (enkele takjes)
zout
zwarte peper

Bereidingswijze

Was de appels grondig en verwijder het klokhuis met een appelboor. Snijd de kleine appels in ronde schijfjes van 1 cm dik. Wrijf de schijfjes in met citroensap om het bruin worden tegen te gaan. Leg ze op een serveerschaal.

Snijd de geitenkaas in dunne schijfjes. Snijd de vijgen in partjes.

Leg op elk plakje appel een schijfje geitenkaas en een partje verse vijg.

Meng de balsamicoazijn en de honing in een kleine kom. Druppel dit mengsel over de appeltoastjes.

Breng de appeltoastjes op smaak met een snuifje zout en versgemalen zwarte peper. Werk af met enkele blaadjes tijm en serveer op een mooie schaal of een houten plank.

