



Hapjes
Bijgerechten
Overige

Halloween brie

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 brie
confituur (of konfijt naar keuze)

Bereidingswijze

Neem de kleine brie kaasjes en leg ze op je snijplank. Snij met een met een dun laagje van 0,5 tot 1cm van de top af.

Leg de onderkant van de brie even apart en in de top, snij een Halloweengezicht, zoals die van een pompoen of je favoriete Halloweenpersonage.

Op de onderkant van de brie, smeer enkele theelepels confituur of konfijt naar keuze en plaats het topje met het gezicht terug op de brie. Tip: kies voor een rode confituur en druk aan, zo krijg je bloederige brikazen.

Leg ze op je kaasplank of geniet van de brie op zich met een lekker stukje stokbrood of crackers. Liever smeug? Plaats ze in een ramekin en 15 tot 20 minuten in een oven van 180°C.

Deze spooky Halloween brie is snel en gemakkelijk te bereiden, én bovendien heerlijk op zich of op een kaasplank.

