



Hapjes

Grand Noir met vijgenchutney

Voor 8 personen.

Ingrediënten

125 gram Cambozola (Grand Noir)
250 gram vijgen (vers)
7/20 deciliter crème de cassis
1/2 deciliter rode wijn
2 eetlepels balsamico
40 gram suiker
cayennepeper
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de Grand Noir in gelijke blokjes en zet ze koud. Snij het vruchtvlees van de vijgen in stukjes.

Doe ze samen met de andere ingrediënten in een pannetje en warm dit op tot net onder het kookpunt.

Ongeveer 45 minuten op een zacht vuurtje laten staan. Eventueel verder op smaak brengen en af laten koelen.

Verdeel de chutney over hapjeslepels en leg er een blokje kaas en een stukje vijg op.

Keukenbenodigdheden

Hapjeslepels

