



Voorgerechten

Rozijntoast met siroop, geitenkaas en peren

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 geitenkaas (Chavroux Tendre Buche)
2 eetlepels siroop (Van Vrolingen)
1 peer (sappige)
1/2 rozijnenbrood

Bereidingswijze

Snij dikke sneetjes van het rozijnenbrood. Besmeer de sneetjes brood met siroop. Snij de geitenkaas in dunne plakjes en schik die op het brood. Schil de peer en snij het vruchtvlees in dunne plakjes. Leg ze op de geitenkaas. Plaats het brood daarna 8 minuten in een voorverwarmde oven van 200°.

Je kunt dit gerecht nog een extra toets geven door grof gehakte geroosterde noten over de warme toast te strooien. Eventueel opdienen met rucola en een vinaigrette op basis van siroop, wijnazijn en olijfolie.

Keukenbenodigdheden

Oven

