

VERSE VIJG MET CAMEMBERT EN PANCETTA

INGREDIËNTEN

- Verse vijgen
- 1 camembert*
- 1 sneetje pancetta* per vijg
- Enkele gedroogde abrikozen*
- Gemengde salade
- Notenolie
- Balsamicoazijn
- Tijm

BEREIDINGSWIJZE

1. Halveer de verse vijgen maar snij ze niet helemaal door.
2. Steek er een stukje Camembert tussen en wikkel er een sneetje pancetta rond.
3. Hak de gedroogde abrikozen in kleine stukjes en verdeel die over de verse vijgen.
4. Werk af met fijngehakte tijm.
5. Stop dit alles in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 10 min.
6. Serveer met een gemengde sla en overgiet met een vinaigrette op basis van notenolie en balsamicoazijn.

** te verkrijgen bij Kaas & Co*

