

INGREDIËNTEN

Gram GARDEN GOURMET Vleesvervanger
Vegan Foie Gras 180g Pot

- 2 zoete verse appels
- 1 verse rijpe vijg
- 11 sneetjes casinobrood
- 2 theelepels agavesiroop of honing
- 1 potje vijgenjam
- 1 theelepel balsamicoazijn
- 2 takjes verse tijm
- 1 takje peterselie
- 2 g grove zeezoutvlokken
- 1 theelepel roze peperbessen



Wil je iedereen een plezier doen met Kerstmis? De veganistische Garden Gourmet Voie Gras weet hoe hij feesten vrolijker kan maken en gelach op tafel kan brengen.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Bereid het brood voor

Snijd toastjes uit de casinobroodjes met een deegsnijder (of borrelglaasje) van 5 cm en rooster ze in de oven gedurende ongeveer 5 minuten op 200 ° tot goudbruin en laat ze volledig afkoelen.

2. Bereid de topping (appelcompote)

Schil de appels en snijd ze in kleine gelijke blokjes. Breng ze met de agavesiroop en een beetje water aan de kook. Laat ze ongeveer 5 minuten koken tot ze zacht zijn, roer af en toe. Breng op smaak met balsamicoazijn, kook verder en laat afkoelen.

3. Bereid de topping (vijgenjam)

Schep wat vijgenjam op de toastjes

4. Snijd de Voie Gras af

Haal de Garden Gourmet Voie Gras uit de pot door de pot in heet water te dompelen en te schudden. Snijd de Garden Gourmet Voie Gras in stukken ter grootte van uw toast.

5. Stel de appelcompotetoastjes samen

Leg een plakje Garden Gourmet Voie Gras op de toast, schep de compote erop en bestrooi met zwarte peper.

6. Maak de vijgentoast

Halveer de plakjes Voie Gras en leg deze op de toastjes met jam. Garneer met een stukje verse vijg en wat peterselie.

7. Stel de natuurtoastjes samen

Snijd de plakjes Voie Gras stervormig uit en leg ze op de toastjes. Bestrooi met wat tijmblaadjes en verkruimel er wat zoutvlokken en roze peper over.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://gardengourmet.nl)