

## INGREDIËNTEN

- 10 g verse rucolablaadjes
- 1 verse vijg
- 2 plakjes zoete brioche
- 10 g vijgenchutney
- 3g veganistische boter



4 PORTIES



15 MIN



GEMAKKELIJK

Breng een vleugje elegantie op uw eettafel met Voie Gras van Garden Gourmet. Maak je klaar om je smaakpapillen een vreugdedansje te laten doen met dit recept!

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Bereid de Voie Gras voor

Open de deksel van de pot Voie Gras. Dompel de pot een paar seconden in goed heet water tot aan de rand en snij met een mes langs de rand tot de bodem. Klop de pot met enige kracht ondersteboven op een snijplank, zodat er wat lucht tussen de rand komt en de Voie Gras uit de pot komt. Laat de Voie Gras even opstijven in de vriezer zodat je er met een warm mes makkelijk plakjes van kunt snijden.

### 2. Rooster het brood

Snij het briochebrood in blokjes en rooster deze al roerend met een beetje boter in een koekenpan lichtbruin.

### 3. Dienen

Verdeel een laagje vijgenchutney onderin de glaasjes. Snijd de Voie Gras in blokjes en verdeel ze met de briocheblokjes in de glaasjes. Garneer met een stukje verse vijg en een takje rucola.

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