

INGREDIËNTEN

- 6 sneetjes stokbrood
- 1 eetl granaatappelpitjes
- 2 gedroogde abrikozen
- 1 kopje bietenkersblaadjes of tuinkers
- grof gemalen zwarte peper
- 1 theelepel extra vergine olijfolie



6 PORTIES



15 MIN



GEMAKKELIJK

Geniet van onze luxe voie gras brioche-hapjes! Met hartige smaken is het perfect voor de feestdagen.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Snij het stokbrood

Snij het stokbrood in dunne plakjes, besprenkel ze met olijfolie en rooster ze in de koekenpan of in een voorverwarmde oven op 200%. goudbruin en laat ze afkoelen.

2. Snijd de abrikozen in plakjes

Snijd de abrikozen in plakjes en de tuinkers. Haal de Voie Gras uit het potje volgens de aanwijzingen op de verpakking of smeer de Voie Gras met een mes uit het potje op de toast

3. eindpresentatie

Beleg de Voie Gras met stukjes abrikozen, granaatappelpitjes en bestrooi met zwarte peper, zoutvlokken en garneer met tuinkersblaadjes.

[CHECK VOOR MEER RECEPTEN GARDENGOURMET.NL](#)