



Toast van notenbrood met geitenkaas en gegrilde druiven



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 trosjes druiven (wit)
4 trosjes druiven (rood of blauw)
olijfolie
balsamicoazijn
peper
8 sneden notenbrood
8 geitenkaasjes (met spek omwikkeld, kant-en-klaar)
3 takjes verse dragon

Bereidingswijze

- 1.** Leg de druiven in een ovenschaal en bedruppel met olijfolie en balsamicoazijn. Breng op smaak met peper. Zet 15 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Bestrijk de sneetjes notenbrood lichtjes met olijfolie en gril ze in een grillpan.
- 3.** Gaar nu de geitenkaasjes kort in de grillpan.
- 4.** Leg op elk bord twee toastjes notenbrood. Leg daar 2 kaasjes op. Werk af met de druiven. Bestrooi met fijngesneden dragon en bedruppel met de vloeistof uit de ovenschaal.