

BBQ



BBQ

BBQ

WORKSHOPS

BY WIM BLOEMEN



Perzik-kaasbruschetta met honing

Ingrediënten 4p

120gr roomkaas, kamertemperatuur
2EL suiker
1EL tijm
4 perziken
8 sneetjes ciabatta
olijfolie

120gr blauwe kaas
3EL honing
pistachenoten

Bereiding

Bereid de BBQ voor op directe matige hitte, 170-180°C

Hak de tijm fijn en roer met de roomkaas en suiker tot een gladde saus.

Snij de perziken in de helft en ontpit ze. Bestrijk de helften met wat olie.

Snij schijven van de ciabatta en bestrijk deze ook aan beide zijden met wat olie.

Grill de perziken boven directe hitte met gesloten deksel tot ze deels bruin en enigszins zacht beginnen te worden. Draai ze tussendoor een keer om, in totaal ong. 8min.

Leg in de laatste minuten de sneetjes brood boven directe hitte en rooster ze mee. Hou ze goed in het oog, dit kan snel gaan.

Neem de perziken en het brood van de BBQ. Smeer de roomsaus gelijkmatig op het brood.

Snij de perziken in partjes van een halve cm breed en beleg de broodjes hiermee. Verkruimel de blauwe kaas en wat gehakte pistachenoten erover en werk af met een streepje honing. Serveer lauwwarm.



wim@burn-bbq.be
0496 724 845

www.burn-bbq.be

