



Geroosterde vijgen met walnoten en brie



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

8 vijgen
1 stuk brie
3 eetlepels vloeibare honing
120 gram walnoten (grof gesneden)
basilicumblaadjes (vers)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Halveer de vijgen en leg ze met de snijkant naar boven in een ovenschaal.
- 2.** Leg op elke helft een plakje brie. Bedruppel met honing en bestrooi met walnoten. Breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Zet ± 12 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Werk af met basilicum.