



# Crostini met ham, vijgen en geitenkaas



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 klein stokbroodje  
olijfolie  
150 gram zachte geitenkaas  
4 verse vijgen  
4 plakjes gedroogde ham

## Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C. Snij het stokbrood in 8 dunne sneetjes en bestrijk ze met een beetje olijfolie. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en zet een vijftal minuten in de oven tot ze mooi goudbruin zijn.
- 2.** Roer de geitenkaas los. Snij de vijgen in kwartjes. Halveer de plakjes ham.
- 3.** Besmeer elke crostini met de geitenkaas en beleg met een plakje ham en twee stukjes vijg.