



Zelf originele bruschetta's met portobello & truffel kaas maken



Ingrediënten

- 100 gram Henri Willig geitenkaas truffel, geraspt (of meer natuurlijk!)
- 1 teentje knoflook
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 portobello's
- 4 stukken zuurdesembrood

Bereidingswijze

Gezond, lekker en een mooie toevoeging op je kaasplank!

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Pers het teentje knoflook. Meng met de olijfolie en besmeer het zuurdesembrood hiermee. Zorg dat je de stukjes knoflook ook op het brood legt, niet alleen de olie!
- Leg ze 10 minuutjes in de voorverwarmde oven, tot ze van boven mooi goudbruin zijn geworden.
- Snijd de portobello's in dikke plakken en bak ze goudbruin in een koekenpan.
- Beleg de bruschetta's met de portobello's een snuf zout en geraspte kaas.

Makkelijk en vol van smaak