

Focaccia met Brugge Oud en aardbeien-tomatensalsa

Ingrediënten:

- 5 gemengde kerstomaten
- 3 aardbeien
- 1 takje basilicum, alleen de blaadjes + extra voor de afwerking
- 1 el olijfolie
- 1 tl balsamicocrème
- zwarte peper van de molen
- 1 el amandelen
- ½ focaccia (afgebakken volgens de aanwijzingen op de verpakking)
- 2 sneden Brugge Oud, korst verwijderd

Préparation:

1. Halveer de kerstomaten.
2. Verwijder het kroontje van de aardbeien en snijd ze in kwarten.
3. Hak de basilicum fijn.
4. Meng tomaat, aardbei en basilicum met olijfolie, balsamicocrème en zwarte peper van de molen.
5. Hak de amandelen grof.
6. Snijd de focaccia open. Beleg elke zijde met een snede Brugge Oud.
7. Verdeel er de salsa over. Werk af met amandelen en een blaadje basilicum.

2 personen

15 min

Hors-d'oeuvre

1.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/node/795>