

Open boterham met bosbessen en Brugge Oud



Ingredienten:

- 1 snede Toscaans brood
- 1 el Brugge Boter
- 1 el bosbessenconfituur
- 1 snede Brugge Jong
- klein handvol bosbessen, gewassen
- enkele blaadjes munt

Préparation:

1. Besmeer het brood met Brugge Boter. Smeer daarover de bosbessenconfituur.
2. Snijd de Brugge Jong in reepjes. Drapeer over de confituur.
3. Halveer de bosbessen en verdeel over de kaas.
4. Werk af met enkele blaadjes munt.

Tip: Gebruik glutenvrij brood om het recept glutenvrij te maken.

Smakelijk!

1 personen
15 min
Lunch
1.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/node/797>