

Ingrediënten voor 8 personen

1 teentje knoflook, gepeld 6 eetl.  
olijfolie extra vierge 1 mini  
ciabattabroodje in sneetjes ?  
stevige appel, geschild 20 gram  
boter 100 gram pate 3-4 eetl.  
cranberry compote

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Internationaal  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Soort\_gerecht:** Borrelhapje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Bruchetta met pate en gebakken appel

Bruchetta met pate en gebakken appel (ca. 15 stuks)

### Bereidingswijze

Pers de knoflook boven de olie uit en bestrijk de sneetjes brood ermee. Leg de sneetjes brood op een bakplaat en bak ze in een voorverwarmde oven (200°C) in ca. 5 minuten mooi bruin en laat ze afkoelen. Verwijder het klokhuis uit de appel en snijd de parten in dunne partjes. Verhit de boter, bak de appelpartjes aan beide kanten mooi bruin en neem ze uit de pan. Bestrijk de bruchetta's met de pate en leg er een appelpartje op.

### Serveertips

Garneer met 1 theelepel cranberrycompote.