

Ingrediënten

75 g brie, 35 g boter, 1/2 ciabattabrood of stokbrood, 1 takje tijm, 3 zongedroogde tomaten, 1 el pijnboompitjes, olijfolie en zwarte peper.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Frans
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Warme canapé met brie en zongedroogde tomaatjes

Heerlijk borrelhapje of als amuse. Bij kookschool Keizer Culinaire kregen we dit te maken.

Vorbereiding

Verwarm de oven op 180 graden celsius. Snijd de brie en boter in kleine blokjes en laat deze zacht worden op kamer temperatuur. Snijd het brood in plakjes van 1 cm dik en besmeer ze licht met olijfolie. Was en droog de tijm en ris de blaadjes van het takje.

Bereidingswijze

Doe de tijm, samen met de brie, boter en zongedroogde tomaten in een kom en pureer dit met een staafmixer. Besmeer het brood hier dik mee. Bestrooi het met pijnboompitten en peper.

Serveertips

Bak de broodjes af in 12 minuten en serveer het warm.