

Ingrediënten voor 2 personen

50 gr mager,gerookt vlees van het buikstuk, 1 ui ,1 preistengel (ca.10cm lang), 1 scheut room , 1-2 eetl.geraspte parmezaanse kaas, 1 eetl. verse gehakte bieslook , 1 eetl.gehakte peterselie, zout, versgemalen peper, 1 snufje cayennepeper, 4 sneetjes tostibrood, 1-2 eetl.boter of margarine,

Tijd: 0-10 min.

Smaak: Pittig

Soort_gerecht: Tussendoortje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

stevige boerenflap

Hulpmiddelen

Toaster !

Vorbereiding

Snijd het buikvlees,de ui en de prei in blokjes. Pureer het buikvlees,de groente en de room met de mixer.Roer de parmezaanse kaas en de kruiden eronder. De massa met zout,peper en cayennepeper krachtig op smaak brengen.

Bereidingswijze

Besmeer de sneetjes brood met boter of margarine en verdeel de massa er gelijkmatig overheen.Leg de sneetjes op elkaar en rooster ze gedurende 5-6 minuten in de toaster.Haal ze uit het apparaat en snijd ze diagonaal in tweeën.Schik ze op een bord en dien op .

Serveertips

Serveren met een glas krachtige rode wijn.