

INGREDIËNTEN

- 1 pot Voie Gras 180gr
- 6 sneetjes stokbrood
- 1 eetlepel granaatappelpitjes
- 2 gedroogde abrikozen
- 1 kopje rode biet- of tuinkersblaadjes
- grof gemalen zwarte peper
- 1 theelepel extra vierge olijfolie



6 PORTIES



15 MIN



GEMAKKELIJK

Trakteer uzelf op onze onweerstaanbare Voie Gras-briochehapjes! Ze zijn perfect om een feestelijk tintje aan uw feestelijke maaltijden te geven.

BEREIDING

1. Snijd het stokbrood

Snijd het stokbrood in dunne plakjes, besprenkel met olijfolie en rooster ze in een pan of in een voorverwarmde oven op 200°C tot het goudbruin is. Laat vervolgens afkoelen.

2. Snijd de abrikozen in plakjes

Snijd de abrikozen en de waterkers in plakjes. Haal de Voie Gras uit de pan volgens de aanwijzingen op de verpakking, of verdeel het met een mes over de toast.

3. Eindpresentatie

Voeg stukjes abrikozen, granaatappelpitjes toe en strooi zwarte peper en zoutvlokken over de Voie Gras. Garneer vervolgens met waterkersblaadjes.

ONTDEK MEER RECEPTEN OP [GARDENGOURMET.BE/NL](https://garden-gourmet.be/nl)