

INGREDIËNTEN

- 1 potje Voie Gras 180gr
- 10 g verse rucolablaadjes
- 1 verse vijg
- 2 plakjes zoete brioche
- 10 g vijgenchutney
- 3g veganistische boter



4 PORTIES



15 MIN



GEMAKKELIJK

Breng een vleugje elegantie op uw tafel met Voie Gras van Garden Gourmet. Maak je klaar om je smaakpapillen te laten tintelen met dit recept!

BEREIDING

1. Bereid de Voie Gras voor

Open het potje Voie Gras. Om het ontvormen gemakkelijker te maken, dompelt u de pot een paar seconden in heet water tot aan de rand. Gebruik vervolgens een mes om langs de rand tot aan de bodem van de pot te snijden. Draai de pot voorzichtig om op een snijplank, zodat er lucht tussen de rand en de pot kan sijpelen, zodat de Voie Gras vrijkomt. Voor een betere consistentie plaatst u de Voie Gras een tijdje in de vriezer voordat u hem met een heet mes aansnijdt.

2. Rooster het brood

Snijd het briochebrood in blokjes en rooster met een beetje boter in een pan. Roer tot het lichtbruin is.

3. Het in elkaar zetten van de glazen

Verdeel een laagje vijgenchutney onderin de glaasjes. Snijd de Voie Gras in blokjes en verdeel deze samen met de briocheblokjes in de glaasjes. Garneer met een schijfje verse vijgen en een takje rucola.

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