

Vijgenbloem met geitenkaas (4 stuks.)



Ingrediënten:

- 250g naturel geitenkaas
- 4 mooie verse vijgen
- Minimaal 4 plakken parmaham
- Honing
- Tijm
- Amandelschilfers
- Peper en zout

Materialen:

- Keukenmes
- Bakplaat & bakpapier
- Dessertlepel
- Oven

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 220 graden. Was de vijgen en snijd ze in kruisvorm in. Let er op dat je ze niet geheel doormidden snijdt, maar ongeveer tot tweederde van de vijg.
2. Trek voorzichtig de vijgen iets open, waardoor de geitenkaas er gemakkelijker in past. Verdeel de geitenkaas gelijkmatig over de 4 vijgen.
3. Wikkel een plak parmaham om het geheel tot ongeveer $\frac{3}{4}$ vanaf de onderkant. De ham moet helemaal rondom de vijg gewikkeld worden. Gebruik dus waar nodig meer dan 1 plak ham.
4. Besprenkel het geheel met een dessertlepel honing. Leg de vijgen op een bakplaat met bakpapier en schuif het in de oven. Laat het ongeveer 6-7 minuten bakken. Bestrooi de warme vijg met amandelschilfers, peper, zout en een takje tijm.

LA CREVETTE