

TOAST BAYONNEHAM



INGREDIËNTEN

(voor 1 persoon)

- 2 sneetjes boerenbrood
- 2 plakjes Bayonneham
- 1 teentje knoflook
- Tapenade
- 1 tomaat
- 1 ui
- Mozzarella
- Bieslook
- Basilicum
- Peper

BEREIDING

- 01.** Verwarm de oven voor op 180° C (thermostaat 6). Snipper de ui en tomaat.
- 02.** Rooster de sneetjes brood en wrijf ze in met knoflook. Besmeer met tapenade, leg er een plakje Bayonneham op, drie of vier schijfjes tomaat, drie of vier schijfjes ui.
- 03.** Snijd dunne plakjes mozzarella en leg ze op het sneetje brood. Hak de bieslook en basilicum fijn en strooi erover. Breng op smaak met een beetje peper.
- 04.** Rooster de toast gedurende 5 minuten in de oven.

WIJNARRANGEMENT



Rosé

- AOP Saint Mont krachtig



Rood

- AOP Fronton
- AOP Gaillac