



Zelf originele bruschetta's met portobello & truffel kaas maken



Ingrediënten

- 100 gram Henri Willig geitenkaas truffel, geraspt (of meer natuurlijk!)
- 1 teentje knoflook
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 portobello's
- 4 stukken zuurdesembrood

Bereidingswijze bruschetta met portobello & truffel kaas

Zin in iets bijzonders? Probeer dan ons bruschetta recept met een unieke twist: portobello en truffelkaas. Deze bruschetta's zijn niet alleen een gezonde keuze, maar ook een ware smaakexplosie voor je lunch, brunch of als voorgerecht. In slechts 20 minuten maak je deze heerlijke vegetarische gerechten klaar. Volg onze eenvoudige stappen en maak indruk met deze smaakvolle creatie!

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 180 graden.
- 2: Pers het teentje knoflook. Meng met de olijfolie en besmeer het zuurdesembrood hiermee. Zorg dat je de stukjes knoflook ook op het brood legt, niet alleen de olie!
- 3: Leg ze 10 minuutjes in de voorverwarmde oven, tot ze van boven mooi goudbruin zijn geworden.
- 4: Snijd de portobello's in dikke plakken en bak ze goudbruin in een koekenpan.
- 5: Beleg de bruschetta's met de portobello's een snuf zout en geraspte kaas.

Klaar om zelf bruschetta met portobello & truffel kaas te maken?

Maak je eigen heerlijke portobello bruschetta's met truffel kaas! Een makkelijke, smaakvolle toevoeging aan elke maaltijd. Dit is genieten voor de liefhebbers van kaas en unieke smaken. Deel je resultaten en geniet van je zelfgemaakte bruschetta. Buon appetito!