



Baguette met Délice de Bourgogne en geroosterde druiven

Baguette au Délice de Bourgogne et raisins rôtis

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 250 g pitloze druiven
- 🍷 2 el olijfolie
- 🍷 Snufje zeezout
- 🍷 zwarte peper uit de molen
- 🍷 ½ stokbrood, in plakjes gesneden en geroosterd
- 🍷 100 g Délice de Bourgogne
- 🍷 wat naaldjes rozemarijn, fijngesneden
- 🍷 8 g geroosterde amandelen, grof gehakt
- 🍷 dunne honing, optioneel, voor garnering

MATERIAAL: bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verdeel de druiven op een bakplaat en bestrooi met 1 el olijfolie, zout en peper.
3. Schep om zodat alle druiven met een laagje zijn bedekt.
4. Rooster ze 20-25 minuten tot ze zacht zijn en licht gaan kreuken.
5. Laat ze afkoelen in een kom.
6. Bewaar ze goed afgesloten in de koelkast tot gebruik.
7. Begin 15 minuten van tevoren.
8. Verwarm de oven voor op 200°C.
9. Leg de plakjes stokbrood op een bakplaat, voeg 1 el olijfolie, peper en zout toe en schep ze goed om.
10. Rooster de baguette 8-10 minuten of tot ze goudbruin zijn, keer ze halverwege.
11. Verdeel de Délice de Bourgogne over het geroosterde brood en verdeel daar de druiven weer over.
12. Bedruppel eventueel met honing en dien direct op.

WIJNTIP: En een lekkere wijn voor erbij: jonge frisse riesling uit de Elzas of een chardonnay uit Macon.

Bron: deliciousmagazine.nl

