Koken met Tasty Tuiny



Recept

Gegrild desembrood met feta/oregano crème, aardbeien en balsamico

Wat heb je nodig?

- 4 dikke plakken desembrood (+/- 60 gram per plak)
- 150 gram feta
- 125 gram zure room
- 1 knoflookteen
- 30 gram honing
- 4 takken oregano
- 12 grote aardbeien
- 40 ml Balsamico glaze
- 40 gram amandelen of andere noten naar keuze
- Verse kruiden om mee te garneren (ik gebruikte basilicum en verveine)



Bereiding

Dit is een heerlijk en ook simpel gerecht dat echt perfect is op een zonnige voorjaarsdag! Snijd dikke plakken van het brood en smeer dit aan beide kanten even in met een beetje olijfolie. Verhit een grillpan op middelhoog vuur en grill het brood aan beide kanten todat ze mooi donker gegrild zijn. Zet dit dan even apart.

Verkruimel de feta in kleinere stukjes en verzamel dit in een litermaat, voeg de zure room hieraan toe. Pluk de oregano bladeren van de takken af en snijd dit fijn. Voeg dit ook toe aan de feta. Gebruik een staafmixer om de feta crème door te draaien en breng dit op smaak met zout en peper, voeg dan ook de honing toe.

Snijd de aardbeien in dunne plakken, pluk de kruiden en smeer dan de feta crème op het gegrilde brood. Leg daar de aardbei plakken sierlijk op en hak de nootjes ietswat grof en strooi dit over de aardbeien heen. Maak mooie streepjes met de balsamico glaze en garneer het gerecht af met de geplukte kruiden. Eet smakelijk!

Tip!

Versier het bord met een eetbare daglelie uit het Tasty Tuiny pakket



