

Amandelbrood Jules Destrooper, Mozzarella, Ganda ham, vijgenconfituur

Benodigdheden

- Amandelkoekjes Jules Destrooper
- Mozzarella van buffels
- Ganda ham
- 100 g vijg
- 80 g confituursuiker
- 10 g rode porto
- tl sap citroen

Bereidingswijze

1. Schil de vijgen en verwarm ze tesamen met de suiker, porto, citroen op een laag vuur gedurende 1 uur. Laat afkoelen
2. Beleg het Amandelbrood achtereenvolgens met plakje mozzarella, streepje confituur van vijg en plak Gandaham



Smakelijk!