



Boo-schetta



Ingrediënten

- 1 stokbrood
- 1 Henri Willig Koekaas Pompoen
- 1 Henri Willig Geitenkaas Jong
- 4 Henri Willig Tomaten Tapenade
- Henri Willig Zwarte Knoflook Honing
- olijfolie
- uitsteekvormpjes zoals pompoenen, uiltjes of vleermuizen

Zelf bruschetta met Halloween twist maken

We zitten middenin spooky season en dat vieren we met een griezelig lekkere snack: Boo-schetta! Met onze romige Glorious Goat geitenkaas en de limited edition pompoenkaas geven we de klassieke bruschetta een spookachtige twist, speciaal voor Halloween. Boo-schetta is dé perfecte traktatie voor een huiveringwekkend lekkere avond. Met onze kazen en tomaten tapenade zet je dit heerlijke hapje in een handomdraai op tafel. Laat je verrassen door deze verrukkelijke combinatie en maak van Halloween een feest om nooit te vergeten!

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 180 graden.
- 2: Snijd het stokbrood in dunne plakjes van ongeveer 1 centimeter dik.
- 3: Leg de broodjes op een ovenbestendige plaat, besprenkel met wat olie en doe ze 10 minuten in de oven. Laat ze daarna even afkoelen.
- 4: Haal de korst van de kaas en snijd deze in dunne plakken. Steek met de uitsteekvormpjes de figuurtjes uit de plakjes kaas.
- 5: Als de broodjes zijn afgekoeld, besmeer je ze met de Tomaten Tapenade.
- 6: Leg de kaasfiguurtjes op de broodjes en maak met behulp van een prikkertje oogjes en een mondje op de figuurtjes met de Zwarte Knoflook Honing.

Smaaktips voor een onvergetelijke Boo-schetta

Maak jouw Boo-schetta nog specialer met extra toppings bovenop de Tomaten Tapenade zoals verse basilicumblaadjes of een snufje chilivlokken voor wat pit. Ook geroosterde pijnboompitten of een drupje balsamico azijn zorgen voor een verrassende smaakdimensie. Serveer de Boo-schetta als spooky snack tijdens je Halloweenfeest en laat iedereen genieten van deze griezelig lekkere creatie. Happy Halloween!