



## Bruschetta's met portobello & truffelkaas



### Ingrediënten

- 100 gr Henri Willig Geitenkaas Truffel, geraspt (of meer natuurlijk!)
- 1 teentje knoflook
- 4 el olijfolie
- 2 portobello's
- 4 stukken zuurdesembrood

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.

## Hoe bewaar je truffelkaas het beste?

Truffelkaas bewaar je het beste in de koelkast, gewikkeld in vetvrij papier of kaasdoek, en vervolgens in een luchtdicht bakje. Op deze manier zorg je ervoor dat de sterke truffelgeur zich verspreidt en dat de kaas uitdroogt. Je kan de kaas beter niet in plastic folie bewaren, dan is er een kans dat de kaas gaat zweten en schimmelen. Eet de truffelkaas bij voorkeur binnen 5 tot 7 dagen na opening, zodat de smaak optimaal blijft.

### Serveer- en variatietips:

- **Geitenkaas met honing:** Iets anders op de Bruschetta? Probeer zeer eens de combinatie van Geitenkaas en honing voor romige en zoete smaak. Maak het gerecht nog luxer door walnoten of verse tijm toe te voegen.
- **Drank tip:** Serveer de bruschetta met een frisse Pinot Grigio, een rode Merlot of een sprankelende prosecco.
- **Voeg gekarameliseerde ui toe:** Gekarameliseerde ui brengt een heerlijke zoete smaak met zich mee, en zorgt voor een perfect contrast met de aardse portobello en intense smaak van truffelkaas. Maak gekarameliseerde ui door, kort uien te bakken met een beetje boter, snufje zout en een klein beetje bruine suiker.