

**INGREDIËNTEN**

6 sneetjes stokbrood  
1 eetl granaatappelpitjes  
2 gedroogde abrikozen  
1 kopje bietenkersblaadjes of  
tuinkers  
grof gemalen zwarte peper  
1 theelepel extra vergine olijfolie

 6 PORTIES 15 MIN GEMAKKELIJK

Geniet van onze luxe voie gras brioche-hapjes! Met hartige smaken is het perfect voor de feestdagen.

**INSTRUCTIES VOOR BEREIDING****1. Snij het stokbrood**

Snij het stokbrood in dunne plakjes, besprenkel ze met olijfolie en rooster ze in de koekenpan of in een voorverwarmde oven op 200°. goudbruin en laat ze afkoelen.

**2. Snijd de abrikozen in plakjes**

Snijd de abrikozen in plakjes en de tuinkers. Haal de Voie Gras uit het potje volgens de aanwijzingen op de verpakking of smeer de Voie Gras met een mes uit het potje op de toast

**3. eindpresentatie**

Beleg de Voie Gras met stukjes abrikozen, granaatappelpitjes en bestrooi met zwarte peper, zoutvlokken en garneer met tuinkersblaadjes.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN  
GARDENGOURMET.NL**