

Recept

Gegrilde Opperdoezer Ronde

Benodigheden

- ✓ 600g Opperdoezer Ronde
- ✓ 1 rode ui, in dunne partjes
- ✓ 1 grote teen knoflook, in plakjes
- ✓ 10 zwarte olijven zonder pit, gehalveerd
- ✓ 3 takjes tijm, in stukjes
- ✓ 2-3 eetlepels olijfolie
- ✓ 100 g zachte geitenkaas, verkruimeld
- ✓ zeezout
- ✓ versgemalen zwarte peper



Bereiding

Verwarm de ovengrill voor. Boen de opperdoezer ronde schoon en snijd ze in grove stukken. Schep ze in een rechthoekig bakblik of lage ovenschaal en schep de uipartjes, knoflook, olijven, tijm en olijfolie erdoor. Maal er zout en peper boven. Schuif de opperdoezers 10-15 cm onder de hete grill en rooster ze in 15 – 20 minuten bruin. Strooi de geitenkaas erover en laat de kaas onder de grill nog even kleuren. Lekker met een tomatensalade of een wortelsalade.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 23

EET SMAKELIJK!

