

## Recept

---

### Sla met crostini en brie

2 personen

#### Benodigheden

- ✓ 100 g spekreepjes
- ✓ 5 eetlepels olijfolie
- ✓ 1 eetlepel azijn
- ✓ 1 theelepel honing
- ✓ 1 theelepel mosterd
- ✓ zout en peper
- ✓ 8 schuine sneden stokbrood
- ✓ 300 g brie in dunne plakken
- ✓ 3 eetlepels honing
- ✓ 2 theelepels tijmblaadjes



#### Bereiding

Was en droog de sla en scheur de bladeren kleiner. Bak de spekjes uit en laat ze uitlekken op keukenpapier. Klop een dressing van 3 eetlepels olie, azijn, honing, mosterd, zout en peper. Bedruppel de sneetjes stokbrood aan beide kanten met de overgebleven olie en bak ze goudbruin in een droge koekenpan, leg er dan de brie op, doe de deksel op de koekenpan en laat even smelten. Meng de tijm door de honing en verdeel dit mengsel over de briebroodjes. Meng de kropsla met de dressing en verdeel het over 4 bordjes. Strooi er de spekreepjes over en leg de briebroodjes erbij.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 20

**EET SMAKELIJK!**

