Feesthapjes

met Vita+ Havermout

Aperitiefhapje Feest

4 personen



Ingrediënten

- 5 sneden Vita+ Havermout
- 1 venkel
- 1 potje zure room (200 g)
- Peper & zout
- 3 el fijne suiker
- 5 cl Chardonnay azijn
- 2 zure haringen
- 1 Granny Smith appel
- Sap van 1/2 citroen
- Roze peperbolletjes
- 20 g boter

1. Steek uit de sneden Vita+ Havermout, 10 tot 12 ronde toastjes uit met een diameter van ongeveer 6 cm.
2. Smelt de helft van de boter in een bakpan en kleur de Vita+ rondjes aan de 2 zijden goudbruin. Laat ze afkoelen op een rooster.
3. Snij ondertussen de venkel flinterdun met behulp van een mandoline. Stoof deze aan in een pan met de rest van de boter en kruid goed af met peper en zout.
4. Strooi er de suiker over en laat zachtjes karameliseren. Blus af met de Chardonnay azijn en laat dit nog 5 minuten verder stoven. Laat de zoetzure venkel afkoelen.
5. Snijd de Granny Smith appel in zeer fijne staafjes en meng deze met het citroensap. Zo worden ze niet bruin.
6. Snijd de haring in repen.
7. Beleg nu de toast met een koffielepel zure room. Kruid af met de een beetje peper. Schik hierop wat zoetzure venkel en daarbovenop de zure haring en de appelstaafjes. Werk af met enkele plukjes venkelgroen en roze peperbolletjes. Serveer op een feestelijke schaal.



Dit recept is gemaakt met Vita+ Havermout

Vita+ Havermout brengt al het goede van havermout, zonnebloempitten en lijnzaad, samen in een heerlijk brood.