

Vijgen uit de oven met brie, gedroogde ham en macademiakaramel.



Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 150 gram macademianoten
- 50 gram Suiker
- 6 verse vijgen
- 200 gram brie
- 6 sneetjes gedroogde ham

Bereiding

Bereid eerst de karamel : verhit de macademianoten, de suiker en 2 à 3 eetlepels water in een pannetje tot de suiker smelt. Laat koken tot er een bruine karamel ontstaat, giet in een ingevette bakvorm en laat afkoelen.

Verwarm een heteluchtoven op 200°

Was de vijgen en snij in tweeën, leg de stukjes brie op de halve vijgen en wikkel in de sneetjes ham.

Leg de vijgen op een bakplaat op bakpapier en bak in de oven tot de brie begint te smelten.

Breek de karamel in stukken en werk er vlak voor het serveren de gebakken vijgen mee af.