

Brie met CaramelZ

- 1 stuk brie (bijvoorbeeld Brie de Meaux)
- 1 handjevol noten met Honey & Salt
- 3 eetlepels **CaramelZ Zeezout**
- 2 eetlepels krokant uitgebakken spekjes

Bereidingswijze

Neem de brie en smeer de witte korst aan de bovenkant in met CaramelZ. Als je deze heel even verwarmd in de magnetron of oven kun je deze er ook vloeibaar overheen laten lopen. Hak de noten in wat kleinere stukjes en vermeng deze met de krokant uitgebakken spekjes. Als laatste het mengsel over de CaramelZ strooien. Eventueel beetje aanduwen.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

