

CAMBOZOLA-gourmetpannetjes met roggebrood, gedroogde abrikozen en walnoten



Ingrediënten voor 4 gourmetpannetjes

250 g CAMBOZOLA
100 g roggebrood
12 st. gedroogde abrikozen
50 g walnoten
Zout, peper, suiker



Bereiding:

1. Snij het roggebrood door de helft. Snij de gedroogde abrikozen in dunne reepjes. Hak de walnoten in kleine stukjes. Snij de CAMBOZOLA in plakken.
2. Leg het roggebrood in de gourmetpannetjes. Leg de CAMBOZOLA daarop en laat onder de hete gourmetgrill ca. 3-5 minuten bakken. Garneer de pannetjes met abrikozen en walnoten.