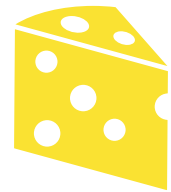


TORENTJE

van paté, appel en peperkoek



Recept :

1. Steek met een uitsteekvormpje of glaasje vier ronde vormpjes uit de peperkoek;
(Ongeveer 1 cm. dik)
2. Schil en snijd de appel in schijfjes en steek eveneens vier rondjes uit de appel;
(Ongeveer 0,5 cm. dik)
3. Bestrooi de appels aan beide kanten met een beetje kristalsuiker;
4. Smelt de boter in een koekenpan en bak de appel tot ze lichtjes karameliseren;
5. Steek met een uitsteekvormpje op glaasje vier rondjes uit een paté naar keuze;
(Bijvoorbeeld de Cranberry paté, plakjes van ongeveer 1 cm. dik)
6. Leg op elk schijfje peperkoek en schijfje appel en paté;
7. Werk af met een beetje vijgenconfiture en peterselie.

Eet Smakelijk!

Benodigdheden :

voor vier personen

- Een paar plakjes
PEPERKOEK
- Een **APPEL**
- 100 gram
PATÉ
- Een potje
**VIJGENCONFITURE
MET BALSAMICO**
- Een beetje
KRISTALSUIKER
- Een klontje
BAKBOTER
- Een beetje
PETERSELIE

