

Luchtige brie met peren-veenbessenchutney



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 500 gram zachte brie
- 1 scheut room
- 2 sneetjes zuurdesembrood
- 1 boter
- 1 zeezout
- 1 sla naar keuze

Voor de chutney:

- 2 rijpe peren
- 50 gram veenbessen
- 1 dl rode port
- 2 el Bruine suiker
- 1 rode wijnazijn
- 1 zout en zwarte peper

Bereiding

Snijd de korst van de brie weg, doe de kaas in een kom en klop met de garde luchtig met een scheut room. Breng de porto aan de kook en voeg de suiker toe. Voeg de stukjes peer en de veenbessen toe en laat sudderen tot de peer gaar is. Breng op smaak met een scheutje wijnazijn en kruid met peper en zout. Snijd het brood in dunne reepjes, bak ze krokant in boter en laat uitlekken op keukenpapier. Kruid met zout. Serveer de brie naast de chutney en werk af met de broodbalkjes en een beetje sla.