

Bereiding Lof chaumes

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Maak de lof en de appel schoon. Snij de lofstronkjes in de lengte doormidden, verwijder de kern en maak de bladeren los. Verwijder het klokhuis uit de appel en snij, met schil, in blokjes. Meng de appelblokjes met de frambozendressing. Hak de gerookte amandelen grof.
3. Verhit 1 eetlepel (olijf)olie in een koekenpan op hoge temperatuur en bak hierin de lof 2-3 minuten.
4. Doe de gebakken lof in een ovenschaal verdeel hierover de blokjes appel en leg hierop de plakjes Chaumes.
5. Bak de lof Chaumes 5 minuten in het midden van een voorverwarmde oven.
6. Bestrooi voor serveren met de gehakte gerookte amandelen.

Eet smakelijk!