Triángulos de Brugge Blomme con uvas asadas

Ingredienten:

Ingredientes para 4 personas

- 400 g de uvas rojas sin pepitas y sin ramas
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 4 ramitas de romero picadas, sólo las hojas
- sal marina y pimienta negra

Para los triángulos

- 4 hojas de masa filo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 40 g de nueces picadas
- 160 g de Brugge Blomme, en trocitos

Bereiding:

1. Precaliente el horno a 200 °C.
2. Corte las uvas por la mitad. Colóquelas en una fuente de horno con aceite de oliva, romero, sal marina y pimienta negra por encima. Hornéelas durante 20 minutos en el horno precalentado.
3. Abra con cuidado las hojas de masa filo sin romperlas. Corte cada hoja en tres tiras longitudinales. Úntelas con un poco de aceite de oliva con una brocha.
4. Ponga una cucharadita de nueces picadas en la esquina inferior izquierda. Ponga un trozo de Brugge Blomme encima. Doble en diagonal en forma de triángulo. Vuelva a doblar hacia arriba, primero por el lado derecho y después por el izquierdo, hasta quedar por encima del relleno. Repita con el resto de ingredientes.
5. Ponga los triángulos en una bandeja de horno con papel de horno. Unte un poco de aceite de oliva por encima con una brocha. Métalos los últimos 10 minutos junto con las uvas en el horno.
6. Sirva los triángulos con las uvas asadas.

4 personen
60 min
Aperitivos
2