

## Tortas met anijs en tuinbonen

Deze tortas zijn makkelijk en super lekker. Ook leuk om te serveren naast een borrelplank of als bijgerechtje op een BBQ.

Menugang: Voorgerecht

Type gerecht: Vegetarisch

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 15 minuten

---

Deze tortas zijn makkelijk en super lekker. Ook leuk om te serveren naast een borrelplank of als bijgerechtje op een BBQ.

### Bereidwijze

1. Blancheer de gedopte tuinbonen in gezouten water.
2. Laat ze uitlekken en dubbeldop ze: haal de daadwerkelijke boontjes uit het hun groene velletje en verzamel de boontjes in een kom.
3. Meng de tuinbonen met de bosui en olijfolie en breng op smaak met peper.
4. Decoreer de tortas met de gemarineerde tuinbonen.
5. Snijd de appel Julienne en voeg hier het citroensap aan toe
6. Verbrokkel de geitenkaas erover, dan de julienne van appel met het citroensap en tot slot de honing.

### Ingrediënten

- 500 gram tuinbonen
- 2 bosuitjes
- 5 el olijfolie
- 4 tortas de aceite met anijs
- 60 gram harde oude geitenkaas
- 1 rode appel
- Sap van 1/2 citroen
- 1 el imkerhoning
- Zout en peper

accessoires