**Hervekaasje met gazpacho van Luikse siroop**

Hervekaas  
Ardense ham  
Trappist  
gedroogde vijgen

Luikse siroop  
balsamico  
bruine suiker  
amandelen  
vijgenbrood

Snipper gedroogde vijgen en breng aan de kook met bier, balsamico en Luikse siroop. Mix en zeef. Zet koel weg.

Leg de ham tussen 2 lagen keukenpapier onder gewicht en zet ze 1 minuut op hoogste stand in microgolfoven.

Snijd de Hervekaas in vierkantjes, bestrooi met suiker en karamelliseer met de bunsenbrander.

**Op een aperobordje**: leg een kaasje in de gazpacho en werk af met krokante ham en een driehoekje amandel-vijgenbrood. Als je dit niet in het winkelrek vindt, kan je het vervangen door een toastje.