**Gebakken geitenkaas ‘bistro Parisienne’**

bruin broodje

geitenkaas

honing

dragon

kerstomaatjes
peterselie

basilicum

zwarte peperkorrels

gemengde sla
olijfolie

Snijd een bruin broodje in de lengte doormidden. Besproei met olijfolie en leg beide helften op de kruimkant even in een grillpan. Verwijder de korst aan de bovenkant van het geitenkaasje. Leg het op de onderste helft van het broodje en zet dat een paar minuutjes in de oven onder de grill tot de kaas smelt.

Meng de honing met olijfolie, gehakte dragon, basilicum en peper uit de molen. Overgiet de gebakken broodjes op het bord met het honingmengsel en presenteer met gesneden sla en kerstomaatjes.