

Soet op die tong

'n Proeseltjie goud aan die einde van die reënboog – dís Rhodes se vyekonfynt

GEBAKTE CAMEMBERT-KAAS MET VYEKONFYNT

(2 porsies)

- 150 ml sonneblomolie, vir diepbraai
- 1 pietersielie-takkie
- 1 (125 g) camembert-kaas
- 4 snye Black Forest-ham
- 30 ml Rhodes-vyekonfynt

Verhit oond tot 180 °C. Verhit olie in 'n kastrol en diepbraai pietersielie vir 1 minuut. Dreineer op kombuispapier. Plaas kaas op 'n bakplaat, in silwer verpakking, en bak vir sowat 5 minute. Plaas ham op 'n bord en sit gebakte kaas bo-op. Skep vyekonfynt op kaas met gebraaide pietersielie bo-op. Sit voor met sout-beskuitjies.

WENK Jy kan die ham vervang met parmaham, of jy kan dit uitlos.

Die verpakking is splinternuut, maar die nostalgie bly: Rhodes se nuwe glasflesse laat jou terugdink aan die dae toe Ouma se konfytpot aan die borrel was en die geur van soet vrugte die hele huis vul het.

