

Crostini met erwtenpuree en Brugge Oud



Ingredienten:

- 6 sneetjes van een ciabatta
- 2 sneden Brugge oud
- 100 g erwten (diepvries)
- 1 tl pizza-olie
- zeste van ½ citroen
- 1 el citroensap
- blaadjes van 1 takje munt + extra voor de afwerking
- zeezout

Préparation:

1. Bak de sneetjes ciabatta 10 minuten op 200 °C tot ze goudbruin en krokant zijn of toast ze in de broodrooster. Laat op een rooster afkoelen tot kamertemperatuur.
2. Breng een kookpot met flink gezouten water aan de kook en kook er de erwten in 4 minuten in gaar. Giet af in een vergiet en spoel onmiddellijk met koud water tot ze volledig afgekoeld zijn.
3. Plet de erwten met een vork en voeg pizza-olie, citroenzeste en –sap toe. Hak de muntblaadjes fijn en roer door de erwtenpuree. Proef en kruid naar smaak bij met zeezout.
4. Snijd de Brugge Oud in reepjes.
5. Beleg de ciabatta met de erwtenpuree. Verdeel er de reepjes Brugge Oud over. Werk af met een blaadje munt.

Tip: Gebruik glutenvrije ciabattabroodjes om het recept glutenvrij te maken

2 personen

25 min

Hors-d'oeuvre

1.5