

Crostini



Hapje

vegetarisch

20 plakjes

Land: Italië

Bereidingstijd: 20 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 4 teentjes knoflook
- 1 dl olijfolie
- 1 baguette wit (groot)
- 100 gr zachte geitenkaas
- klein handje bieslook
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Pel de tenen knoflook en snij deze in dunne plakjes. Verhit 1 dl olijfolie in een pan op half hoog vuur. Voeg de knoflookplakjes toe. Blijf constant doorroeren en haal de knoflook eruit wanneer deze goudbruin is. Laat de

knoflookplakjes uitlekken op een stuk keukenpapier. Zet het vuur uit en laat de (knoflook)olie in de pan afkoelen.

2. Snij de baguette in 8 sneetjes. Smeer de stukken brood flink in met de knoflookolie uit de pan en leg ze vervolgens op een rooster. Bestrooi de broodjes met een beetje peper en zout en zet het rooster 10 minuten in de oven op 180 graden. Haal de sneetjes brood daarna uit de oven en laat afkoelen.
3. Besmeer de afgekoelde stukjes brood flink met geitenkaas. Leg de crostini's op een bord en steek de uitgelekte plakjes knoflook in de geitenkaas. Snij de bieslook in grove stukken en garneer hiermee de crostini's.

Tenslotte

Een crostini is een dun sneetje brood dat bij voorkeur geroosterd wordt boven houtskool. Hierna wordt het brood bestreken met een mengsel van fijngewreven kruiden zoals salie, oregano of rozemarijn, met knoflook en olijfolie en met grof zeezout bestrooid. Vertaald uit het Italiaans betekent het "dun toastje". Toscane is de regio waar dit "toastje" mee geassocieerd wordt. Het verschil tussen bruschetta en crostini is dat het van kleiner brood, bijvoorbeeld stokbrood gesneden wordt. Voor bruschetta wordt groot landbrood gebruikt. Voor **Crostini met ricotta en salami** verdeel je ricotta kaas gelijkmatig over de crostini's; breng op smaak met zout en peper. Doe er passende plakjes salami op. Verse vijgen zijn heerlijk! Dit is een zeer eenvoudige hapje, maar verse vijgen zijn wel het hele jaar door verkrijgbaar, maar komen niet uit Nederland! **Crostini met ricotta en vijg** voor 6 personen. Kruidt je 8 el olijfolie met rozemarijn. Ondertussen pel je 6 vijgen. Snijd ze in vieren. Giet de olie in een kleine kom met 300 gr verse ricotta en meng goed. Bereid de croutons met een laagje kaas met rozemarijn, 3 of 4 partjes vijg en voeg een takje rozemarijn toe. Voor **Crostini met zalm en roomkaas** bestrijk je de crostini's met een dun laagje mayonaise. Doe er een plekje gerookte zalm op. Garneer mer verse roomkaas die dmv een spuitzak op de zalm spuiten maak af met wat roze peperkorrels. Voor **Crostini met Guacamole en garnaal** schil je 1 ui. Rasp hem met een fijne rasp. Snij een bosje koriander fijn. Schil 1 teentje knoflook en snijdt fijn. Snijd 1 rode peper zonder pitjes fijn. Snijd 2 avocado's doormidden, verwijder de pit. Pureer elke helft van de avocado fijn met een vork. Doe het sap van 2 limoenen, de geraspte ui, de knoflook en koriander door de puree. Breng op smaak met zout en een paar druppels tabasco. Doe in een kom. Bestrooi met de peper. Beleg de crostini's met de guacamole en daarop één garnaal en een blikje peterselie. Voor **Crostini's met champignons** snijd je 300 gr kastanjechampignons of paddestoelen in plakjes. Verhit boter of olijfolie op middelhoog vuur in een koekenpan en bak de champignons onder af en toe roeren. Zodra de champignons zijn geslonken - ze verliezen veel van hun oorspronkelijke volume - voeg je 2 el Marsala, 2 el room, nootmuskaat, peper en zout toe en breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Sudder tot het grootste deel van de vloeistof is verdampt (dat duurt een paar minuten). Pers ondertussen 2 limoenen of 1 citroen uit. Snij de bieslook in kleine stukjes. Beleg de crostini's met warme paddestoelen, royaal bestrooid met sap van de citrusvruchten, peper en bieslook en dien de crostini's het liefst warm op.