



Crostini met ansjovis



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

12 kerstomaten
1 eetlepel balsamicoazijn
olijfolie
1/2 stokbrood
70 gram kappertjes
2 eetlepels panko
1/2 teentje knoflook
3 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
1 citroen
12 ansjovisreepjes in olie
3 basilicumblaadjes
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C. Halveer de kerstomaatjes en leg ze in een ovenschaal. Giet er de balsamicoazijn en een scheutje olijfolie over. Kruid met peper en zout. Zet gedurende 12 minuten in de oven, tot de tomaatjes beginnen te barsten.
- 2.** Snij het stokbrood in 12 sneetjes van ongeveer 1 cm dik. Leg de sneetjes stokbrood op een met bakpapier beklede bakplaat en bedruppel met olijfolie. Kruid met peper en zout en bak ze in ongeveer 8 minuten goudbruin in de oven.
- 3.** Hak de kappertjes fijn en meng er de panko, de geperste knoflook en de peterselie onder. Rasp er de citroenschil bij en voeg 1 à 2 eetlepels olijfolie en een snuifje zout toe. Roer alles goed onder elkaar.
- 4.** Beleg elke crostini met kappertjessalsa, tomaatjes en een ansjovisfilet. Werk af met een blaadje basilicum.