# Crostini met kalfsrouleau en pesto



## Ingrediënten

10

- 30 st kalfslapjes (0,5 cm dik)
- 3 st ciabatta
- 15 pl parmaham
- 3 bl mozzarella
- 200 g zongedroogde tomaat
- 190 g Bresc Pesto di pomodori
- 50 g mizuna
- 50 g Bresc Paprika bruschetta
- 13 g olijfolie
- peper en zout

## Gebruikte bresc producten




Bresc Gegrilde paprika bruschetta 325g




Bresc Pesto van tomaat 1000g

## Bereidingswijze

Leg plastic folie op een snijplank. Schik hierop de helft van het kalfsvlees. Zorg ervoor dat het vlees elkaar deels overlapt. Plet het vlees licht en kruid het met peper en zout. Smeer de pesto op het vlees en verdeel de plakken parmaham hierover. Verdeel hierop de zongedroogde tomaat. Snijd de mozzarella in dunne plakken. Schik in het midden van de kalfslapjes een rij met schijfjes mozzarella. Rol de gevulde kalfslapjes tot een dikke worst met behulp van de plastic folie en knoop strak op. Breng water in een ruime pan aan de kook en leg hierin de ingepakte rollen, gaar ze binnen 10 á 12 minuten. Snijd de ciabatta in plakken van 0,5 centimeter, besprenkel licht met olijfolie en toast de plakken in de oven op 175 ? gedurende 4 minuten. Haal de rouleau uit het plastic, snijd ze in plakken van 1 centimeter en bak ze aan iedere zijde nog 2 minuten in bruisende boter. Dresseer de rouleau dakpansgewijs op de crostini. Maak de mizuna aan met de olijfolie. Garneer de rouleau crostini met de mizuna en paprika bruschetta.

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000