Crostini portobello met roquefort



Ingrediënten

8

- 1 portobello
- 1 afbakstokbroodje
- 250 g kastanjechampignons
- 0,5 dl paddenstoelenbouillon
- 150 g roquefort
- 1 takje tijm
- 20 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 25 g balsamicoazijn
- 3 g Bresc Basilicumpuree
- 2 dl olijfolie
- peper en zout naar smaak
- blaadjes rucola of cress

Gebruikte Bresc producten



Basilicumpuree 450g



Nederlandse knoflookpuree uit de Beemster 450g

Bereidingswijze

Snijd de portobello in plakken en bak deze gaar in wat olijfolie. Als ze zacht en mooi bruin zijn marineer ze dan met 2 eetlepels olijfolie, de basilicumpuree, een beetje knoflook, peper, zout en de balsamico. Voor de duxelles: bak de kastanjechampignons gaar en voeg de tijm en een 10 g knoflookpuree toe. Pureer het in de keukenmachine met voldoende bouillon en breng op smaak met peper en zout.

Meng de overige knoflookpuree met de rest van de olijfolie. Snijd dunne plakjes van het stokbrood en smeer deze in met de olie. Bak ze goudbruin in 15/20 minuten in een oven op 170 graden. Smeer een beetje duxelles op de crostini's en leg er de portobello op.Kruimel de roquefort erop en garneer met een klein blaadje rucola of cress.

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