Crostini



Gebruikte bresc producten



Bresc Italiaanse kruiden 450g



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g



Bresc Salsa met grove tomatenstukjes 1000g

Ingrediënten

10

- 500 g manchego
- 250 g borrelworst
- 250 g Bresc Salsa met grove tomatenstukjes
- 250 g mayonaise
- 250 g olijven, zwart
- 250 g olijven, groen
- 25 g Bresc Parrillada Aio e Lemone
- 13 g Bresc Italiaanse kruiden
- 1 dl olijfolie
- 20 pl prosicutto
- 20 pl salami
- 20 pl pastrami
- 10 st bloemen
- 10 st cherrytomaten, geel
- 5 st radijs
- 2 st foccacio
- 2 pl kaas
- cress
- peper, zout

Bereidingswijze

Marineer de zwarte olijven met de aio e lemone. Snijd de foccacio in de lengte over dwars door, besprenkel met olijfolie en bak 6 minuten af op 200 . Laat afkoelen. Bak de kaas in droge koekenpan, modeleer en laat afkoelen. Breng de mayonaise op smaak met Italiaanse kruiden, peper en zout. Besmeer de salsa. Beleg de crostini met proscuitto, salami, worst, manchego en pastrami. Garneer met radijs en cherrytomaten. Werk af met cress. Serveer de olijven apart.