

Ingrediënten

Stokbrood of ciabatta teentje
knoflook handje amandelen 150
g. gedopte verse doperwtjes (of
diepvries, ontdooid) 40 g
Parmezaanse kaas handje verse
muntblaadjes 4 el extra viergine
olijfolie 1 citroen zeezout &
zwarte peper uit de molen
buffelmozzarella en/of parmaham

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Hartig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Bruschetta met gestampde erwtjes, parmezaan en munt

Een ongelooflijke smaakmix van zoete erwtjes, scherpe citroen, geurende munt, amandel en kaas. Fantastisch als borrelhapje, voor- of bijgerechtje.

Hulpmiddelen

Vijzel of keukenmachine

Vorbereiding

Rooster de amandelen kort in een Koekenpan of oven. Rooster 8 à 10 sneetjes stokbrood of ciabatta, wrijf eventueel in met een halve knoflookteen en/of besprenkel met wat olijfolie.

Bereidingswijze

Doe de knoflook met de erwtjes, munt, kaas en amandelen in een vijzel of Keukenmachine en pureer. Voeg olijfolie en 2,5 el citroensap toe tot je een dikke dressing hebt. Breng op smaak met zout en peper. Besmeer sneetjes geroosterd stokbrood / bruschetta met de erwtjestapenade en leg hier een plakje buffelmozzarella of parmaham op.

Serveertips

Lekker bij de Potage Saint-Germain (heerlijke doperwtjessoep, zie pagina paulbrussel voor het recept).