

## Ingrediënten voor 6 personen

Ingrediënten: -36 sneetjes (zuurdesem) stokbrood -2 el extra vergine olijfolie  
-versgemalen peper en zout  
Avocado en feta: -1 kleine avocado, in plakjes -1 el limoensap -50 g feta, verkruid met  
-1 tl zwart sesamzaad  
Geitenkaas en gegrilde perzik: -1 perzik, in dunne partjes -100 g verse geitenkaas -1 el citroentijm  
blaadjes Asperges en kappertjes: -60 g zachte roomkaas -1 bosje miniasperges, geschaafd -1 el kleine kappertjes - kleine muntblaadjes Pesto en tomaat: -75 g ricotta salata (gezouten, harde ricotta), geschaafd -4 grote kerstomaten, in plakjes -2 el pesto -kleine blaadjes paarse basilicum Erwtten en ricotta: -120 g verse ricotta -70 g diepvriesdoperwtten, geblancheerd, licht geprakt -fijngeraspte pecorino  
Gorgonzola, vijg en walnoot: -100 g gorgonzola, in dunne plakjes -2 verse vijgen, in plakjes -25 g walnoten, geroosterd en gehakt

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Italiaans

**Gang:** Amuse

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Crostini assorti

Serveer deze verschillende soorten crostini's op een grote houten plank: ziet er gezellig en feestelijk uit!

### Bereidingswijze

Bereidingswijze: 1. Verwarm de oven voor op 220 °C. Bestrijk sneetjes brood licht met olie en verspreid ze over de bakplaten. Bak ze 4-5 minuten in de oven of tot ze goudbruin en knapperig zijn; keer halverwege om. Laat afkoelen. 2. Besprenkel voor de avocado-fetacrostini avocado met limoensap en beleg er 6 crostini mee. Bestrooi met feta en sesamzaad. 3. Verwarm voor de geitenkaas-perzicrostini een grillpan voor op hoog vuur. Gril partjes perzik 1 minuut aan elke kant of tot ze licht geschroeid zijn. Besmeer 6 crostini's met geitenkaas en beleg met perzik. Bestrooi met citroentijm. 4. Besmeer voor de asperge-kappertjescrostini 6 crostini's met roomkaas en beleg met asperges, kappertjes en munt. 5. Verdeel voor de pesto-tomaatcrostini ricotta salata over 6 crostini's. Beleg met tomaat, pesto en basilicum. 6. Besmeer voor de erwtten-ricottacrostini 6 crostini's met ricotta, verdeel de geprakte erwtten erover en bestrooi met pecorino. 7. Verdeel voor de gorgonzolacrostini met vijgen en walnoot de gorgonzola over 6 crostini's. Beleg met vijgen en bestrooi met gehakte walnoten. 8. Bestrooi alle crostini's met peper en zout en druppel er wat olijfolie over.

