Crostini

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	10 Mins
Gaartijd	3 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair SL vanaf 2015

Bereiding

500 g tomaten, San Marzano

3 knoflooktenen

½ bosje basilicum

De stelen van de tomaten verwijderen en de tomaten in fijne blokjes snijden. De knoflooktenen persen, de basilicum fijn hakken en beide ingrediënten met de tomaten mengen.

1 baguette

50 ml olijfolie

De baguette in ca. 15 mm dikke sneetjes snijden (ca. 16 sneetjes) en met olijfolie bestrijken.

zout

peper

De rest van de olijfolie aan de tomaten toevoegen, met zout en peper op smaak brengen en gelijkmatig over de sneetjes verdelen.

(Pre-)heat space to level 3 with Grill

Het rooster met de crostinis op het bovenste niveau erin schuiven. Bakken.

Put the pastry in

Grill level 3 for 3 Mins

Tips

Voor nog knapperige crostinis de tomatenmassa pas na het bakken over de sneetjes verdelen.

Accessoires

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019