

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

12 personen

Bereidingstijd

15 minuten

Benodigdheden

Kookplaat
Oven

Ingrediënten

- ½ ciabatta
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 ansjovis filet
- ¼ tl. chili vlokken
- 1 paprika
- 2 tak peterselie
- 2 el. sherry azijn
- Olijfolie

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven op 4D hete lucht met gemiddeld stoom toevoeging
2. Snijd de ciabatta in plakken, wrijf de sneetjes in met een teen knoflook
3. Bestrijk het brood vervolgens met olijfolie en plaats op een bakplaat bekleed met bakpapier
4. Plaats de bakplaat in de oven en bak af gedurende 10 minuten tot goudbruin
5. Verwarm een koekenpan met baksensor stand 2
6. Verwijden het vel van de ui en knoflook en snijd deze in plakjes van ½ cm
7. Snipper de ansjovis fijn
8. Verwijder de zaadjes van de paprika, dan snijd in plakjes
9. Doe 4 el. Olijfolie in de pan en bak de ui, knoflook, ansjovis, chili vlokken en paprika voor 8 minuten
10. Breng het paprika mengsel op smaak met zout, peper, gesnipperde peterselie en sherry azijn
11. Bekleed de crostini's met de paprika mengsel

Opmaken en serveren

1. Besmeer de crostini net voor het serveren met het paprikamengsel
2. Garneer met wat fijngesneden peterselie

TIP

¹ Stel de stoomtoevoeging in op gering