



Hapjes

Crostini met erwtenpuree en radijsjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram erwten (diepvries)
4 eetlepels ricotta
1 lookteentje
2 theelepels citroensap
1 theelepel munt (grof gehakte)
4 radijsjes (in dunne plakjes)
1 stokbrood (in sneetjes van $\pm 2,5$ cm)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Blancheer de erwten 2 minuten in zoutwater. Spoel ze af onder koud water. Doe 200 g erwten daarna samen met de ricotta, het citroensap, de munt en 1 el olijfolie in een blender. Tot een gladde massa mixen en op smaak brengen met peper en zout.

Borstel de sneetjes brood aan beide kanten in met olijfolie. Sprenkel er wat zout over en bak ze goudbruin in een pan. Wrijf ze daarna in met het lookteentje. Verdeel de erwtenpuree over de crostini en werk af met rucolablaadjes, plakjes radijs en de overgebleven erwten.

