



Hapjes

Bruschetta met bresaola en knolselder

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram bresaola
1 ciabatta
1/2 citroen (het sap)
1/2 knolselder
1 appel
handvol hazelnoten (grof gehakt)
3 eetlepels peterselie (fijngenhakt)
1 lookteentje
olijfolie

Voor het knolselder-appelmengsel

30 gram parmezaanse kaas
2 eetlepels yoghurt
3 ansjovissen (filets)
1 lookteentje
zout

Bereidingswijze

Rasp de knolselder en de geschilde appel fijn. Meng er het citroensap en de peterselie onder.

Stamp een teentje knoflook in een vijzel met wat zout tot puree. Voeg de ansjovis toe en stamp tot een pasta. Rasp er de parmezaan onder en voeg de yoghurt en een scheutje olijfolie toe. Meng door het knolselder-appelmengsel.

Snij de ciabatta in sneetjes van 1,5 cm, bedruppel langs beide kanten met olijfolie en grill ze goudbruin in een grillpan. Halveer het andere teentje knoflook en wrijf over het gegrilde brood. Beleg elke bruschetta met een plakje bresaola en schep er een lepel van de knolseldersalade op. Werk af met de noten.

Keukenbenodigdheden

Stamper
Vijzel

Rasp

