



Hapjes

Gebakken ricotta met gemarineerde olijfjes en zuurdesembrood

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 plakjes dikke sneden zuurdesembrood
1 eetlepel pijnboompitten
250 gram ricotta
takje tijm
peper
zout

Voor de gemarineerde olijven

50 gram zongedroogde tomaten (fijngesneden)
1/2 theelepel Italiaanse kruiden (gedroogde)
1 theelepel tijmblaadjes (verse)
100 gram olijven (groene)
1 lookteentje (geperst)
olijfolie

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor de gemarineerde olijven. Kruid met wat zout. Schep alles in een schaaltje en vul bij met 100 ml olijfolie. Dek af met plasticfolie en laat 2 uur marinieren.

Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de ricotta in een ovenschaal

Snij de olijven in plakjes en verdeel ze over en naast de ricotta. Bestrooi met de pijnboompitten en leg er de takjes tijm bovenop. Druppel er wat van de olijvenolie over en kruid met peper en zout. Zet de ricotta 25 minuten in de oven.

Rooster de sneetjes brood goudbruin in een broodrooster. Serveer bij de warme ricotta.

Keukenbenodigdheden

Oven

