



Hapjes

Crostini's met burrata en olijventapenade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram olijven (groen, zonder pit)
10 zongedroogde tomaten
1 ciabatta (of stokbrood)
1 eetlepel kappertjes
1 lookteentje (gepeld)
2 burratas (bollen)
1/2 lookteentje
1/2 theelepel Italiaanse kruiden (gedroogde)
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
handvol oreganoblaadjes
olijfolie
peper

Bereidingswijze

Doe de olijven, het hele knoflookteentje, de kappertjes, Italiaanse kruiden, peterselie en de helft van de zongedroogde tomaten in een blender en mix tot een grove pasta. Kruid met peper.

Snij 8 sneetjes van het stokbroodje of de ciabatta en rooster ze goudbruin in de broodrooster. Wrijf ze in met het gehalveerde teentje knoflook en bedruppel met olijfolie. Snij de resterende tomaatjes klein.

Laat de burrata uitlekken en snij in stukken. Bestrijk de crostini met de olijventapenade, verdeel er wat van de burrata en de tomaatjes over en werk af met de oregano.

Keukenbenodigdheden

Mixer

