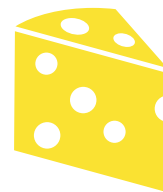


CROSTINI

met Saltufo



Recept :

1. Laat de Saltufo in dunne plakjes snijden
2. Deel de vijgen in 8 partjes
3. Snijd de Ciabatta in sneetjes van ongeveer 1 centimeter dik en rooster deze sneetjes
4. Snijd het teentje knoflook in twee helften en wrijf er de geroosterde Ciabatta voorzichtig mee in
5. Besprenkel de Ciabatta met olijfolie en strooi er wat zout en peper overheen
6. Per portie drapeert u vervolgens ongeveer 5 plakjes Saltufo en 3 vijgenpartjes op een sneetje brood
7. Maak het af met nog een beetje olijfolie en balsamico azijn

Tip :

- Als topping kunt u er ook nog een klein beetje Parmezaanse kaas overheen raspen.

Benodigheden :

voor vier personen

- Één
CIABATTA
- Een flinke teen
KNOFLOOK
- Zes
VIJGEN
- Twee
SALTUFO'S
- **GOEDE**
OLIJFOLIE
- **BALSAMICO**
AZIJN
- **VERS GEMALEN**
PEPER
- **ZEEZOUT**

