

CROSTINI MET PEER EN GORGONZOLA

INGREDIËNTEN

VOOR 6 STUKS

- ½ Turks brood
- 1 niet te rijpe zoete peer (bijv. Rode doyenné)
- ca. 100 g milde gorgonzola
- handje ongezouten noten, bijv. amandelen, walnoten of hazelnoten
- ahornsiroop
- enkele takjes jonge tijm

OOK NODIG

- bakplaat
- bakpapier
- mandoline

BEREIDINGSTIJD

Voorbereiden: 10 minuten

Bereiden: 20 minuten

BEREIDING

Verwarm de grill van de oven op 220 °C.

Heb je ongebrande noten, rooster deze dan als eerste. Laat even afkoelen en hak grof. Heb je nog plek op het bakblik dan kan het ook meteen met het roosteren van het brood.

Snijd het Turks brood in dunne plakken van ongeveer ½-1 cm dik. Rooster het brood tot het lichtbruin is. Keer het halverwege om. Je kunt dit ook prima enkele dagen vantevoren doen. Bewaar het toast na afkoelen dan in een goed gesloten doos of zak.

Verdeel de crostini over een bakplaat met anti-aanbaklaag of leg er een vel bakpapier onder. Besmeer de toast met een laagje gorgonzola.

Was de peer en droog af, snijd hem dan op de mandoline in plakken van ongeveer ½ cm dik. Beleg elk stuk toast met 2 halve plakjes peer.

Brokkel (of snijd kleine blokjes) de gorgonzola boven de peer.

Schuif de bakplaat hoog in de oven en laat de kaas smelten en de toast donker kleuren. Dit duurt ca. 5 minuten, maar controleer regelmatig zodat het niet verbrandt.

Haal de crostini uit de oven. Schenk over elk een sliertje ahornsiroop. Strooi er de grof gehakte noten over en garneer met de tijm.

Serveer meteen.