

Crostini met CAMBOZOLA, rucola en walnoten

 40 minuten  4 porties

INGREDIËNTEN:

- 150 g CAMBOZOLA
- 250 g stokbrood
- 100 g rucola
- 75 g walnoten



BEREIDING:

1. Was de rucola en droog deze. Hak de walnoten grof. Snij de CAMBOZOLA in stukken. Snij het stokbrood in sneeën van ongeveer 1 cm dik. Leg de sneeën op een bakplaat.
2. Verwarm de oven voor (200 °C boven-/onderwarmte / 180 °C hete lucht). Rooster de sneeën brood in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en knapperig zijn. Verdeel de CAMBOZOLA gelijkmatig over de geroosterde sneeën brood. Leg een paar rucolablaadjes op elke crostini en bestrooi met de walnoten.