



Crostini met gebakken peer, Cambozola en prosciutto

Bereidingstijd

< 30 min

Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 stokbrood
olijfolie
1 peer (in plakjes)
boter
6 plakjes cambozola
6 plakjes prosciutto
2 blaadjes rucola

Bereidingswijze

- 1.** Snij het stokbrood in plakjes en bestrijk lichtjes met olijfolie. Bak krokant in de pan of in de oven.
- 2.** Schil de peer en snij in dunne plakjes. Bak in een beetje boter tot de peer goudbruin is gekaramelliseerd.
- 3.** Beleg de stukjes stokbrood vervolgens met de gebakken peer, Cambozola, prosciutto en rucola.