



Crostini met verse erwten, munt en courgette



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

12 plakjes stokbroden
olijfolie
250 gram erwten (of diepvrieserwten)
3 muntblaadje (fijngesneden)
1 courgette (in dunne sliertjes)
1 pak minimozzarellaballetjes
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Bestrijk de plakjes stokbrood met olijfolie en zet ze kort onder de hete grill.
- 2.** Blancheer de erwtjes gedurende 1 minuut in kokend water en laat uitlekken. Spoel onder koud water.
- 3.** Plet de erwten fijn met een scheut olijfolie en breng goed op smaak met peper, zout en munt.
- 4.** Bestrijk de crostini met de erwtenpuree en werk af met courgette en mozzarella.