



Crostini met peer en Coeur de Lion



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

12 plakjes stokbroden
3 eetlepels olijfolie
250 gram Coeur de Lion (in plakjes gesneden)
1 peer (geschild en in kleine plakjes gesneden)
4 eetlepels pecannoten (grof gesneden)
3 takjes verse rozemarijn (fijngesneden)
6 eetlepels vloeibare honing

Bereidingswijze

- 1.** Bestrijk de plakjes stokbrood met olijfolie en gril ze kort.
- 2.** Beleg ze met plakjes Coeur de Lion en peer.
- 3.** Bestrooi met pecannoten en rozemarijn. Bedruppel met honing.
- 4.** Zet enkele minuten onder de hete grill en serveer meteen.