



Crostini's met Goudse Kaas



Ingrediënten

- 1 Stokbrood
- 200 gram Henri Willig Koekaas met Eekhoortjesbrood en Truffel
- 400 gram Champignons
- 32 gram Peterselie
- Olijfolie
- Zeezout

Zelf crostini's maken

Ben je op zoek naar een verrassende twist voor je volgende borrel of diner? Deze crostini's zijn precies wat je zoekt. Perfect als antipasti of zomerse appetizer, verrassend eenvoudig om te bereiden én ideaal voor elke gelegenheid. Deze crostini's met Nederlandse kaas zijn net iets anders dan de crostini's belegd met burrata en tomaat of de peach crostini's, en daarom des te leuker om jouw gasten mee te verrassen.

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 180 graden.
- 2: Snijd het stokbrood in dunne plakjes van ongeveer 1 centimeter dik.
- 3: Leg de broodjes op een ovenbestendige plaat, besprenkel met olie, strooi er wat zeezout over en doe ze 10 minuten in de oven.
- 4: Snijd intussen de champignons in dunne plakjes en snipper de peterselie fijn.
- 5: Verwarm wat olie in de pan en bak vervolgens de champignon goudbruin.
- 6: Haal de broodjes uit de oven en laat deze kort afkoelen, zodat de kaas niet direct smelt als deze op het broodje ligt.
- 7: Schaaf plakjes van Henri Willig Biologische Koekaas Eekhoortjesbrood Truffel.
- 8: Leg een plakje kaas op een broodje, schep er wat champignons op en sprenkel wat van de peterselie over het broodje.

Geef je crostini een Goudse twist

Heb je geen Koekaas met Eekhoortjesbrood en Truffel voor handen of heb jij een andere favoriete Goudse kaas? Geen zorgen, want ook met andere Goudse kazen breng je de klassieke Italiaanse crostini naar een hoger niveau. Experimenteer met variaties door verschillende soorten kaas te gebruiken, bijvoorbeeld Oude Koekaas in combinatie met vijgendip en walnoten of Groene Pesto Koekaas in combinatie met zongedroogde tomaten en balsamico glazuur. Eet smakelijk, of zoals ze in Italië zeggen, buon appetito!