



Crostini met salamiboter, spinazie, tuinboonpuree en pecorino

8 personen

🕒 60 + 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 1 zuurdesembrood oud, in dikke sneden
- ★ 6 el olijfolie extra vierge
- ★ + extra olijfolie voor het bestrijken
- ★ 3 tenen knoflook gepeld
- ★ 250 g spinazie of jonge snijbiet
- ★ 80 g roomboter op kamertemperatuur
- ★ 50 g Siciliaanse salami pikant, in blokjes
- ★ 1 tl rozemarijnnaaldjes fijngehakt
- ★ 500 g jonge tuinbonen, diepvries, gedopt en ontdooit
- ★ 3 el geraspte pecorino geraspt
- ★ + extra pecorino geschaafd voor erover

MATERIAAL: bakplaat, keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 210°C.
2. Leg het brood op een bakplaat en bestrijk het aan beide kanten met olie.
3. Rooster het brood in het midden van de oven in 8-10 min. goudbruin en krokant.
4. Wrijf het brood aan beide kanten in met 2 tenen knoflook.
5. Breng intussen een pan ruim water met zout aan de kook en kook de spinazie in ± 30 seconden of de snijbiet in ± 5 min. gaar.
6. Laat in een vergiet uitlekken en afkoelen.
7. Snijd snijbiet in grove stukken.
8. Schep 2 el olie door de groente en breng op smaak met zout en peper.
9. Pureer de boter, salami en rozemarijn in een keukenmachine en breng op smaak met zout en royaal versgemalen zwarte peper.
10. Kook grote tuinbonen 30 sec. in koken water.
11. Dubbeldop de gekookte bonen en naar wens de rauwe kleine tuinbonen.
12. Doe alle tuinbonen in de keukenmachine, voeg de resterende teen knoflook, 4 el olijfolie en de pecorino toe en pureer alles tot een grove puree.
13. Breng op smaak met zout en peper.
14. Schep de tuinbonenpuree op de helft van het geroosterde brood, snijd in grove stukken en schaaf er met een dunschiller extra pecorino over.
15. Bestrijk de rest van het brood met de salamiboter en verdeel de spinazie of snijbiet erover.

Bron: deliciousmagazine.nl

