



Crostini met geitenkaas en boerenkoolchips

8 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 1 volkoren stokbrood
- ★ olijfolie
- ★ 125 g verse geitenkaas(schijfjes)
- ★ 1 el olijfolie
- ★ 3-4 handjes boerenkool
- ★ peper
- ★ zout
- ★ knoflookpoeder
- ★ chilipoeder

MATERIAAL: ovenrooster met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd het stokbrood in plakken en smeer in met wat olijfolie.
3. Beleg het ovenrooster met bakpapier en leg hier de plakjes stokbrood op.
4. Schuif het rooster in de oven.
5. Bak het stokbrood in ongeveer 5 minuten krokant.
6. Verhit in de tussentijd een scheutje olijfolie in een koekenpan.
7. Voeg 4 handjes boerenkool en een flinke snuf peper, zout, knoflookpoeder en chilipoeder toe.
8. Bak totdat de boerenkool krokant is.
9. Voeg eventueel extra kruiden naar smaak toe.
10. Smeer de stokbroodjes in met geitenkaas en maak af met wat krokante boerenkoolchips.



Bron: dehippevegetarier.nl