



KOKEN MET EEN BUDGET

Kaas-uien crostini

BIJGERECHT

🕒 15 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 ½ stokbrood (in dunne plakjes)
- 🛒 olijfolie
- 🛒 ½ rode ui (in dunne ringen)
- 🛒 gedroogde oregano of basilicum
- 🛒 25 g geraspte oude kaas of geitenkaas of mozzarella

MATERIAAL: bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de ovengrill.
2. Leg het stokbrood op de bakplaat.
3. Bestrijk het brood aan beide kanten met olijfolie en rooster de plakjes onder de grill in een paar minuten aan beide kanten goudbruin.
4. Neem de bakplaat uit de oven en beleg de crostini met een paar dunne ringen rode ui.
5. Bestrooi met wat gedroogde oregano of basilicum en geraspte oude kaas, geitenkaas of mozzarella.
6. Gratineer de crostini kort onder de grill tot de kaas gesmolten is.

LET OP: De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

Bron: boodschappen.nl

