



Italiaans, maar geen pasta!

Focaccia met salami, aubergine en artisjok crème

Focaccia con salame, melanzane e crema di carciofi

2 PERSONEN

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ focaccia
- ✓ 100 g salami van goede kwaliteit, flinterdun gesneden
- ✓ pecorino, geraspt

voor de artisjokkencrème:

- ✓ 1 pot met 280 g artisjokken (uitlekgewicht 160 g)
- ✓ 2 el olijfolie
- ✓ snuf zout

voor de pittige aubergine:

- ✓ 1 kleine aubergine, in kleine blokjes gesneden
- ✓ ½ tl gedroogde chili
- ✓ olijfolie

MATERIAAL: keukenmachine

ZO MAAK JE HET

1. Begin met het opwarmen van de focaccia, mocht dat nodig zijn (hoe knapperiger, hoe beter natuurlijk).
2. Maak daarna de artisjokkencrème:
3. Doe de artisjokken in een keukenmachine samen met de olijfolie en maal ze tot een gladde crème.
4. Breng op smaak met een snufje zout.
5. Bak de blokjes aubergine in een beetje olijfolie tot ze mooi bruin en zacht zijn en strooi er wat gedroogde chilipeper overheen.
6. Besmeer de broodjes eerst met de artisjokkencrème en bestrooi ze daarna met de geraspte pecorino.
7. Schep de pittige aubergine erop en maak af met een toren van flinterdunne plakjes salami.

BRON: culy.nl

