

Paddenstoelen Crostini / Mushroom Crostini



Boodschappenlijst

8 eetlepels olijfolie
2 teentjes knoflook, 1 gepeld, 1 fijngehakt
1 kleine rode paprika, fijngehakt
2 lenteuitjes, fijngehakt
400 gram gemengde champignons, gesneden
1 eetlepel grof gehakte verse platte peterselie
zeezout en versgemalen zwarte peper
1 citroen
8 sneetjes Pugliese (of zuurdesem) brood

Zo maak je Paddenstoelen Crostini

Verhit zes eetlepels olijfolie in de koekenpan en fruit paprika en ui in enkele minuten tot beetgaar. Voeg dan de champignons toe en bak nog 2-3 minuten, of tot ze gaar zijn. Roer de peterselie erdoor en breng de groenten op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.

Rooster intussen het brood aan beide kanten mooi bruin.

Wrijf elk sneetje brood licht in met knoflook en bestrijk het met de resterende olijfolie.

Schep de champignons op het brood en serveer de crostini met een stukje citroen.

Paddenstoelen Crostini / Mushroom Crostini



Shopping list

8 tablespoons olive oil
2 garlic cloves, 1 peeled, 1 finely chopped
1 small red bell pepper, finely chopped
400g mixed mushrooms, chopped
1 tablespoon coarsely chopped fresh flatleaf parsley
1 tablespoon fresh marjoram leaves
sea salt and freshly ground black pepper
1 lemon
8 slices Pugliese (or sourdough) bread

How to make Mushroom Crostini

Heat six tablespoons of the olive oil in a frying pan.
Fry the pepper and onion for a minute, or until al dente then add the mushrooms.
Fry for a further 2-3 minutes, or until cooked.
Stir in the parsley and season with salt and freshly ground black pepper.

Meanwhile, toast the slices of bread on both sides.

Rub each piece of bread lightly with the second garlic clove and brush with the remaining olive oil.
Spoon the mushrooms on top of the bread and serve the crostini with a wedge of lemon.