

Bruschetta met puree van lente-uitjes en doperwten



Ingredienten

- 1 bot asperges groen
- 1 bussel lente-ui
- 300 g doperwten
- 1 st ui
- 150 g ricotta
- 1 dl olijfolie
- pezo
- 1 st stokbrood
- 100 g kaas parmezaanse

Bereiding

Bereiden:

Snij de punten van de asperges, laat ze ongeveer 6 cm lang. Hak het groene deel van het lente uitje in grove stukken. Blancheer alle groenten 4-5 min. in gezouten kokend water en geef ze hierna een ijsbad om het kookproces te stoppen.

Doe de groenten in een keukenmachine. Voeg de ricotta, olie en een flinke snuf peper en zout toe. Laat de machine draaien tot je een mooie groene puree hebt.

Snij het stokbrood in ongeveer 12 sneden. Bestrijk met olie en rooster op 200°C in ca. 10 tot 15 min. mooi goudbruin. Wrijf de sneden direct in met het teentje look en beleg ze met een flinke schep groentepuree.

Serveren:

Garneer de bruschetta met Parmezaanse kaaskrullen.

©kayotickitchen.com