

Crostini

met Thalaggio en Truffelhoning

Benodigheden:

- ❖ Stevig stokbrood, bij voorkeur desembrood of pain de champagne AH
- ❖ Olijfolie
- ❖ Italiaanse pittige kruiden
- ❖ Thalaggiokaas
- ❖ (Truffel)Honing



Bereidingswijze:

- ❖ Olie en Italiaanse kruiden mengen en op plakjes stokbrood smeren.
- ❖ Op 180 graden in oven tot licht knapperig.
- ❖ Thalaggiokaas op crostini en smelten in de oven op 180 graden dan klein beetje truffelhoning erop druppelen.

