

Waldkorn® crostini garnaal

Tomaat, Garnaal, Basilicum,

Werkwijze

Ontvel de tomaat. Verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in blokjes. Meng de tomaatblokjes met de garnalen en de in reepjes gesneden basilicumblaadjes. Voeg wat zout toe en enkele druppels 'hot pepper sauce'. Laat dit mengsel even trekken gedurende 15 minuten. Rooster de sneetjes Waldkorn®. Wrijf de warme boterhammen in met een half teentje knoflook en besprenkel met olijfolie. Verdeel het tomaat-garnalenmengsel over de Waldkorn® sneetjes. Breng op smaak met de peper.

Ingrediënten (1 persoon)

- 1 tomaat
- 100 g noordzeegarnalen
- 4 blaadjes basilicum
- zout
- 1 tl hot pepper sauce
- 2 sneetjes Waldkorn® Classic
- 1 teen knoflook
- 1 el olijfolie extra vièrge
- vierseizoenenpeper

20 - 30 minuten