

Brusschetta met zwarte pens



Ingredienten

- 2 zwarte pensen
- 1 appel
- 1 bussel peterselie
- 1 sjalot
- 1 voorgebakken wit stokbrood
- 2 sneetjes peperkoek
- 1 el olijfolie
- 1 peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°

Rooster de sneetjes peperkoek in de oven of in de broodrooster, hak ze fijn met een groot mes.

Snipper de sjalot en rasp de ongeschilde appel, verhit de olijfolie in een braadpan en bak de sjalot glazig, voeg de geraspte appel toe en bak 2 min.

Haal het vel van de zwarte pensen en prak het vlees met een vork fijn in de pan, roerbak 2 min.

Kruid met peper en zout.

Snij het stokbrood in gelijke sneetjes en verdeel de zwarte pens er over, bestrooi met de peperkoek.

Schik dit naast elkaar op een bakplaat en zet +/- 5 min in de voorverwarmde oven.

Werk af met een blaadje peterselie