

Crostini met bacon en mozzarella (12-14 stuks)

Ingrediënten:

½ bruin stokbrood
1 teentje knoflook
100 ml milde olijfolie
Grof gemalen peper
Grof gemalen zout
6 à 7 plakken bacon
12-14 minibolletjes mozzarella
2 lente-uitjes



Bereiding:

Airfryer voorverwarmen op 180 graden Celsius.

Snijd 12-14 sneetjes stokbrood. Leg 6-7 sneetjes stokbrood in het mandje van de airfryer.

Pers de knoflook uit, meng deze met de olie. Sprenkel een deel van de knoflookolie over de sneetjes stokbrood. Strooi er grof gemalen zout en peper over. Bak de sneetjes stokbrood in ongeveer 4 minuten bruin en knapperig. Bak op dezelfde manier de overige sneetjes stokbrood.

Leg de plakken bacon in het mandje van de airfryer en bak deze in ongeveer 4 minuten krokant.

Laat ze uitlekken op keukenpapier en snijdt ze doormidden.

Halveer de bolletjes mozzarella en leg deze op de sneetjes stokbrood. Leg er een halve plak bacon op. Snijd de lente-uitjes in ringentjes en bestrooi de stokbroodjes hiermee.

Bron: alles uit de airfryer



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl