

## Crostini met ansjovisboter / Crostini with anchovies butter



### De boodschappen

5 ansjovis filets in olie  
takje platte peterselie  
100 gram zachte boter  
hardgekookte eieren

1 teentje knoflook  
wat sprietjes bieslook  
een bosje radijs  
brood

**Vandaag een lekker, hartig lunch-receptje dat mooi staat op de paastafel en dat snel gemaakt is.** Wil je de boter minder zout spoel dan de ansjovis af onder de koude kraan.

### Zo maak je crostini met ansjovisboter

Kook de eieren in 8-10 minuten hard.

Blend ansjovis met knoflook en doe het bij de boter.

Knip er peterselie en bieslook over, roer alles stevig door elkaar.

Doe de boter in een schone kom en zet het 1-2 uur in de ijskast zodat de smaken blenden.

Laat de boter op kamertemperatuur komen.

Rooster het brood.

Leg brood met de radijs en een gehalveerd gekookt ei op een bord.

Geef de ansjovisboter er apart bij.

**Gezellige paasdagen gewenst!**

## Crostini met ansjovisboter / Crostini with anchovies butter



### Shopping list

5 anchovies filets in oil  
a sprig of parsley  
100g soft butter  
hardboiled eggs

1 clove of garlic  
some chives  
bunch of radish  
bread

**Today a tasty, savoury lunch recipe that looks lovely on the Easter table and is quickly made.** If you prefer the butter less salty then rinse the anchovies under the cold tap.

### How to make crostini with anchovies butter

Boil the eggs in 8-10 minutes hard.

Blend the anchovies with the garlic then add it to the butter.

Cut parsley and chives and add it to the butter too, stir everything firmly to combine.

Transfer the anchovies butter to a clean bowl.

Place it for 1-2 hours in the refrigerator for the flavours to blend.

Allow the anchovies butter get to room temperature.

Toast the bread.

Plate the bread, decorate with radish and a halved boiled egg around it.

Serve the anchovies butter on the side.

**Wishing you a Happy Easter!**