

## **Crostini met Buffel Stracciatella / Crostini with Buffalo Stracciatella**



### **Boodschappenlijstje**

1 stokbrood, dun gesneden  
100 gram buffel stracciatella  
100 g Parmaham, dun gesneden  
een handjevol rucola  
25 gram pijnboompitten  
stukje Pecorino Romano

### **Zo maak je Crostini met Buffel Stracciatella**

Rooster de baguette-schijfjes aan beide kanten knapperig.

Gebruik een broodrooster, een warme oven, een pan op middelhoog vuur of een grillplaat.

Enkeel geroosterd, leg de kleine boterhammen op een broodplank en ze iets afkoelen

Leg op elke crostino een beetje buffel-stracciatella.

Leg er een paar rucolablaadjes en een halve plak Parmaham op.

Rooster de pijnboompitten in een kleine droge koekenpan op een heel laag vuur.

Rooster ze tot ze net licht gekleurd en geurig zijn.

Strooi ze vlak voor het serveren over de crostini.

## **Crostini met Buffel Stracciatella / Crostini with Buffalo Stracciatella**



### **Shopping list**

1 baguette, thinly sliced  
100g buffalo stracciatella  
a handful rocket  
100g Parma ham, finely sliced  
25g pine nuts  
piece of Pecorino Romano

### **How to make Crostini with Buffalo Stracciatella**

Toast the baguette slices until crisp on both sides.

You can do this in a toaster, in a warm oven, in a pan over a medium heat or even on a griddle.

Once toasted, transfer them to a serving board and allow the slices to cool slightly

Using a teaspoon, top each crostino with a small amount of buffalo stracciatella.

Place a couple of rocket leaves and a half-slice of Parma ham on top.

Pour the pine nuts into a small dry frying pan set over a very low heat.

Toast until just lightly coloured and fragrant.

Scatter them on top of the crostini right before serving