

Bruschetta met Sint-Antoniusham en salsa van San Marzano tomaat en groene aspergepunten

15 minuten

hapje voor 4 personen

Een heerlijk hapje met eenvoudige, maar kwaliteitsvolle ingrediënten! De salsa van tomaat en groene aspergepunten kan je makkelijk op voorhand maken. Zo kan je tijdens de aperitief de ciabatta grillen, op de barbecue, in de oven of in de grillpan.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 1 afbak ciabatta
- 10 schellen Sint-Antoniusham
- een 100 gram groene aspergepunten
- 3 San Marzano tomaten
- ½ sjalot
- goede olijfolie
- Chilli Salt van Funky Ouma (op gewoon zout)
- verse peper van de molen



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Kook de groene aspergepunten een 2 tal minuten in kokend water en laat ze schrikken onder koud water.
2. Verwijder de zaadjes van de tomaten en snij ze in kleine blokjes van ongeveer een halve centimeter. Doe ze in een mengkom.
3. Snij de aspergepunten schuin in stukjes en doe ze mee in de mengkom.
4. Snij ½ sjalot heel fijn en doe in de mengkom.
5. Voeg ook een flinke eetlepel goede olijfolie toe.
6. Kruid de salsa met Chilli Salt en peper, meng alles goed door elkaar en proef.
7. Zet de salsa in de koelkast.
8. Snij de ciabatta schuin in 8 tot 12 stukken en grill deze op de barbecue of in de oven tot je een mooie bruine korst hebt.
9. Beleg elk stuk met wat salsa en leg er telkens een mooi stuk Sint-Antoniusham op.

Smakelijk!