



CROSTINI MET BUFFELMOZZERELLA EN RODE PEPER

1 stokbrood
olijfolie
1 teen knoflook
2 buffelmozzarella
2 rode pepers
2 takjes basilicum

Snijd het stokbrood in plakken van maximaal 1 cm dik.
Besmeer de plakken met olijfolie en plaats 5 minuten in een oven van 200 C.
Haal het brood uit de oven en bestrijk het met een rauwe teen knoflook.
Snijd de buffelmozzarella's in 10 stukken.
Snijd de rode pepers in piepkleine blokjes.
Snijd de basilicum in reepjes.
Beleg de crostini's met mozzarella en bestrooi met rode peper en basilicum.
Besprenkel met een beetje olijfolie.

