



Doperwtoast met buffelmozzarella, citroen & basilicum

4 stuks

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 125 g diepvriesdoperwten ontdooid
- 🍴 1 teen knoflook gepeld, gehalveerd
- 🍴 paar takjes basilicum blaadjes geplukt, kleinste blad apart houden
- 🍴 1 citroen bio, rasp
- 🍴 olijfolie extra vierge
- 🍴 8 sneetjes zuurdesembrood
- 🍴 1 bol buffelmozzarella
- 🍴 kaas fijn geraspt, oud Hollands, garnering

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de doperwten ± 3 minuten in een laagje kokend water en giet af.
2. Stamp in een vijzel een half teentje knoflook met een snuf zeezout, de basilicumblaadjes en de helft van de citroenrasp tot een gladde puree.
3. Voeg de doperwten toe en stamp nog even.
4. Doe dit in delen als je vijzel niet groot genoeg is.
5. Roer er een paar eetlepels extra vierge olijfolie door, proef en breng op smaak met meer zeezout en versgemalen zwarte peper.
6. Rooster het brood aan beide kanten in een hete grillpan of onder een voorverwarmde grill.
7. Wrijf de warme toast aan één kant in met het andere halve knoflookteentje, besprenkel met een beetje olijfolie en halveer elke snee.
8. Trek de bol mozzarella in stukjes.
9. Schep op elk toastje een lepel doperwtenpuree en verdeel de mozzarella erover.
10. Bestrooi met de achtergehouden basilicumblaadjes, de rest van de citroenrasp en wat geraspte oude kaas.



Bron: deliciousmagazine.nl