Onze winkel Eext

**Crostini met pureebonen en prosciutto**

voor 6 personen

**Ingrediënten:**

* 75 g witte bonen (potje)
* 0,5 citroen
* 60 ml Extra Vierge Olijfolie
* Peper / zout
* 3 teentjes knoflook
* 0,50 snufje cayennepeper
* 1 stokbrood
* 2 el peterselieblaadjes
* 6 sneetjes Prosciutto
* 1,50 el Aceto Balsamico di Modena
* zout

**Bereiden:**

1. Pers de halve citroen uit. Pureer de bonen fijn met citroensap en 50 ml olie.
2. Zeef naar wens door een fijne zeef. Kruid de puree met peper, zout en cayennepeper.
3. Snijd 6 langwerpige, 1 cm dikke plakken van het stokbrood.
4. Druk lichtjes op de knoflook (3 teentjes). Verhit de rest van de olie met knoflook in een pan en bak de stokbroodjes in porties aan beide kanten goudbruin.
5. Verwijder en laat uitlekken op keukenpapier. Hak de peterselie grof.
6. Bestrijk de stokbroodplakken met bonenpuree en beleg elk met 1 plakje prosciutto.
7. Schik de crostini en besprenkel met balsamicoazijn.
8. Bestrooi met peterselie en peper en serveer.