Asperges crostini met ricotta



Ingrediënten

- 2.5kg Ardo Hollandse Asperges
- 1kg Ardo tuinerwtenpuree
- 300g Ardo gesnipperde sjalotten
- 20 stuks ciabatta
- 1.25kg ricotta - of Violife creamy voor een plantaardige versie
- 1dl olijfolie
- zout en peper

Methode

1. Kook de Hollandse Asperges ± 6 minuten.
2. Fruit de sjalotten in de olijfolie tot ze goudgeel kleuren. Voeg er de puree van tuinerwten aan toe en laat even zacht inkoken.
3. Breng de puree op smaak met zout en peper, laat het geheel afkoelen en voeg vervolgens de ricotta toe.
4. Snijd acht plakjes brood, besprenkel de sneetjes met olijfolie en rooster ze onder de grill.
5. Besmeer de geroosterde ciabatta met de mix van tuinerwten.
6. Drapeer er tot slot de Hollandse Asperges over.

Variatie

Meng basilicum door de puree van tuinerwten en warm even door.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be