

Crostini van Tramezzini met perensiroop tuinbonenpuree, peer en pecorino

Datum:	11-12-2024
Type gerecht:	Amuse
Samengesteld door:	Bram Jacobs
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Crostini:
- 1 trammezzini (Italiaans tosti brood)
- olijfolie
- 1 knoflookteen

Siroop:
- schillen en klokhuizen van 5 peren
- 400 g suiker
- 4 dl water
- agag agar
- 1 kruidnagel
- 1 steranijs

Puree:
- 200 g tuinbonen
- 2 peren
- witte balsamicoazijn
- 50 g pecorino of parmezaan

Bereidingswijze:

Crostini:

Snijd het brood in 8 lange sneetjes (3 cm), bestrijk ze met olijfolie en leg ze op een bakplaat bedekt met bakpapier. Bak ze ca. 10-12 minuten in de oven van 180 graden tot ze goudbruin en knapperig zijn. Kneus de knoflook teen een beetje en bestrijk hiermee de knapperige crostini’s.

Siroop:

Doe de schillen en klokhuizen incl. pitjes in een steelpan, samen met het water, suiker en de specerijen en breng aan de kook. Laat ongeveer een half uurtje pruttelen. Haal van het vuur af en voeg een half theelepeltje agar agar poeder toe. Roer nog even goed door, zeef de siroop en schenk in een spuitflesje. Zet 10 minuten in de diepvries.

Puree:

Blancheer de tuinbonen 1 minuut in kokend water met zout. Giet ze af en laat ze goed schrikken in koud water. Wrijf dan de velletjes eraf. Prak ze grof en voeg wat olijfolie toe en naar smaak peper en zout. Schil de peren en snijd het vruchtvlees in blokjes van 1 cm. Besprenkel ze met een beetje balsamicoazijn en schep alles goed door.

Serveren:

Beleg de crostini met wat bonenpuree, daarop de peer en rasp hier de pecorino kaas overheen. en besprenkel met perensiroop. Garneer met wat verse munt blaadjes

Met dank aan Luuk van Mel’s Kitchen (https://www.melskitchen.nl/)!