



"French toast"-crostini met geitenkaas

met peer en sesamkaramel



20-30min



2 personen

Ontbijt, brunch of zelfs een dessert? Wat je maar wilt! Wanneer je dit gerecht ook serveert, met deze spannende twist op klassieke wentelteefjes zet je gegarandeerd iets verrassends op tafel. Goudbruine crostini's van stokbrood geserveerd met een kruidige geitenkaas, malse peer en een rijke karamel van sesam en ahornsiroop. Dat wordt smullen.

Wat je van ons krijgt

- 1 baguette ¹
- 50g tahin ³
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje sesam ³
- 1 zakje kaneel
- 1 peer
- 1x zachte geitenkaas ²
- 2 kuipjes ahornsiroop

Wat je thuis nodig hebt

- 65ml melk ²
- ½el boter ²
- suiker
- zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- garde

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Bedruppel de plakjes peer met wat citroensap en zet ze in een luchtdicht bakje in de koelkast – zo voorkom je dat de peer bruin wordt.

Allergenen

Gluten (1), Melk (2), Sesamzaad (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 709kcal, vet 37.3g, koolhydraten 70.3g, eiwit 23.1g



1. Brood roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **baguette** in ca. 1cm dikke sneetjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier, zet in de oven terwijl deze nog voorverwarmt en rooster 8-10min tot ze goudbruin zijn.



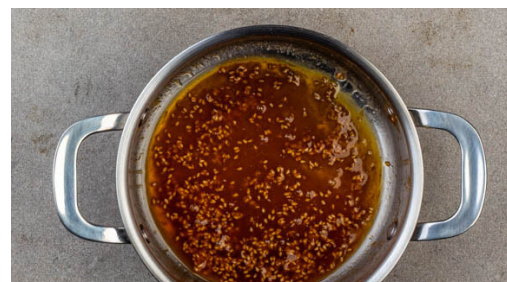
4. Crostini's afmaken

Wentel de **sneetjes brood** door het **tahinbeslag** en laat het overtollige **beslag** afdruppen. Leg de **sneetjes** terug op de bakplaat en rooster nog eens 10-12min. Keer de **sneetjes** halverwege de baktijd om.



2. Tahinbeslag maken

Doe de **tahin**, de **vanillesuiker**, de **helft van de sesam**, de **helft van de kaneel**, een snuf zout en 50ml melk in een kom. Klop met een garde tot alles goed gemengd is.



5. Sesamkaramel maken

Smelt ½el boter in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur. Voeg de **resterende sesamzaadjes**, de **ahornsiroop** en een snuf zout toe aan de pan. Breng al roerende zachtjes aan de kook en laat ca. 2min koken tot het geheel gekaramelliseerd en kleverig is. Neem de pan van het vuur.



3. Toppings maken

Snijd de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd of schaaf het **vruchtvlees** in flinterdunne plakjes. Meng met de garde de **geitenkaas** met 1el suiker en 1el melk tot je een glad geheel hebt. Zet beide **toppings** tot het serveren in de koelkast.



6. Afmaken en serveren

Haal de **toppings** uit de koelkast als de **sneetjes brood** bijna klaar zijn. Warm evt. de **karamel** weer kort op zodat deze iets vloeibaarder wordt. Beleg elk **sneetje brood** met **1el geitenkaastopping** en een paar plakjes **peer**. Bedruppel met wat **sesamkaramel** en serveer.