

Crostini met cranberry-tapenade, tagliatelle met waterkerspesto



SONJA VAN DE RHOER

Vakantie betekent lekker, snel en gemakkelijk eten. Serveer de crostini's als voorgerecht of hapje bij de borrel en serveer de tagliatelle als gemakkelijk (buiten)gerecht.

De cranberries geven een licht zoete smaak aan de tapenade, die ook door kinderen wordt gewaardeerd.

Bereiding van de crostini:

Verwarm de oven voor op 240 °C (als het kan met extra bovenwarmte).

Hak de olijven fijn met de cranberries. Voeg de citroenrasp en de fijngeknipte muntblaadjes toe en schenk al roerende de olie erbij. Proef of er voldoende citroenrasp en munt in zit, voeg zo nodig wat toe.

Leg de sneetjes brood op de bakplaat en bak ze 2-3 minuten op de bovenste richel in de voorverwarmde oven. Neem de lichtbruin geroosterde boterhammetjes uit de oven, laat ze iets afkoelen en besmeer ze met de tapenade.

Verdeel de mini-mozzarellabolletjes (eventueel gehalveerd) over de tapenade. Breng op smaak met zout en peper.

Variatie: vervang de munt door 2 eetlepels basilicum- of korianderblaadjes fijngeknipt.

De tapenade kan al een dag van tevoren worden gemaakt en afgedekt in de koelkast worden bewaard.

Voor de pesto:

Pureer de waterkers of rucola met het fijngehakte teentje knoflook, de ontpitte, klein gesneden peper, het amandelschaafsel, het zout en de olijfolie tot een mooie pesto.

Kook de tagliatelle in ruim kokend water met zout beetgaar.

Laat de pasta uitlekken, doe deze terug in de pan en voeg de pesto toe. Warm samen even goed door.

Serveer in voorverwarmde diepe borden en brokkel de geitenkaas erover heen of bestrooi met geraspte kaas naar keuze.

Garneer met achtergehouden waterkers of rucola.

Variatie: vervang het amandelschaafsel door grofgehakte walnoten.

Voor ca. 12 crostini's

100 gr ontpitte zwarte olijven, 50 gr gedroogde cranberries, 1-2 eetlepels rasp van 1 biologische afgeboende citroen, 1 eetlepel fijnggeknipte (appel)-muntblaadjes, 1 eetlepel olijfolie, 12 sneetjes (bruin) stokbrood, 24-30 minimozzarellabolletjes, zeezout of Fleur de Sel, peper

Voor de tagliatelle: 60 gr waterkers (of rucola) + handje voor garnering, 1 teentje knoflook, 1 rode peper, 40 gram amandelschaafsel, zout, 1 dl olijfolie, 300 gr tagliatelle, 200 gr zachte geitenkaas