

RÖSTI BRUSCHETTA STYLE



Rösti bruschetta style

Bereidingswijze

1. Bereid de Teller Rösti volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Snijd de Rösti's in 1 persoons punten en werk af met de toppings.
3. Voor de droge worst/venkel; maak de venkel aan met olijfolie, citroensap, peper en zout en serveer samen met de droge worst op een puntje Rösti.
4. Garneer met venkelgroen.

Krabsalade

1. Maak de krab aan met de crème fraîche en rasp van citroen en breng op smaak met citroensap, peper en zout.
2. Serveer op de puntjes Rösti en garneer met citroen en dille.

Mozzarella/parmaham/tomaat

1. Snijd dunne plakken van de mozzarella en besprenkel die met olijfolie en zeezout.
2. Doe hetzelfde met de tomaat en serveer met de parmaham op puntjes Rösti.
3. Garneer met verse basilicum.

Aubergine en ricotta

1. Voor de aubergine en ricotta; serveer samen op puntjes Rösti en garneer met rucola.

Ingrediënten (1 persoon)

- 1 Aviko Premium Teller Rösti
- Italiaanse droge worst, in plakjes
- venkel, flinterdun geschaafd
- olijfolie, citroensap, zeezout

Rösti bruschetta krabsalade citroen

- 1 Aviko Premium Teller Rösti
- krabvlees gekookt
- crème fraîche
- 1 citroen

Rösti bruschetta mozzarella/parmaham /tomaat

- 1 Aviko Premium Teller Rösti
- rijpe tomaten
- parmaham
- buffelmozzarella

Rösti bruschetta aubergine en ricotta

- 1 Aviko Premium Teller Rösti
- ingelegde en gegrilde aubergine
- ricotta



Je kunt zoveel meer met Aviko