

## CROSTINI MET WILDE KRUIDENPESTO EN



### Ingrediënten (10 crostini's):

- 10 Rösti Driehoekjes
- 100 g wilde kruidenpesto
- 350 g tomaten (bijv. Coeur de Boeuf)
- 200 g uien
- 120 g avocado, vers
- 25 g tuinkers
- 30 g gepelde pistachenoten
- 50 ml olijfolie
- zout, peper

### Crostini met wilde kruidenpesto en tomatenavocadosalade met Rösti Driehoekjes

#### Bereiding

Besmeer de Rosti Driehoekjes met de wilde kruidenpesto en bak 20 minuten in de oven op 200 °C. Snijd voor de salade de tomaten, uien en avocado's in blokjes en vermeng ze met de overige ingredienten, breng op smaak en laat even trekken.

#### Garneren

Beleg de warme Rosti Driehoekjes met de koude tomaten-avocadosalade en serveer.



**Je kunt zoveel meer met Aviko**