

# Crostini med asparges og Mozzarella

Mandag 20. februar 2023

## Ingredienser

4 stykker brød  
1 dl. olivenolie  
4 fed hvidløg  
8 grønne asparges  
3-4 stængler basilikum  
4 skiver parmaskinke  
4 skiver mozzarella  
Salt og peber

## Fremgangsmåde

Læg et stykke bagepapir på en bageplade, skær brødet gerne på skrå, og læg dem på bagepladen med lidt afstand imellem.

Kom olivenolie i en skål, og pres hvidløgsfedene ned i olien. Hak også lidt basilikum og kom ved sammen med lidt salt og peber. Rør det godt sammen.

Fordel hvidløgsolien på brødstykkerne.

Bræk roden af de grønne asparges, kassér rodstykkerne, og læg to asparges på hver crostini.

Læg en skive parmakinke ovenpå de grønne asparges.

Derpå lægges en skive mozzarella, inden du slutter af med at krydre med en smule salt og friskkværnet peber.

Dryp også gerne med lidt ekstra olivenolie på asparges (denne mængde kommer ud af den angivne mængde).

Bages derefter ca. 10 minutter midt i ovnen.