



Toscaanse Bruschetta met gerookte forel en groene asperges

Benodigheden: 2 lange stokbroden, olijfolie. 300 gram diepvries doperwten, 100 gram zachte roomkaas, 2 blikjes ansjovisfilets, 1 potje meerretich, sap van 1 citroen, zout/peper. Een bos dunne lange groene asperges. 12 gerookte forelfilets doormidden gesneden, 2 doosjes Sakura Cress. Beetje dressing. 2 doosjes gele viooltjes. 1 bos korenaren.

Werkwijze: De stokbroden in 22 mooie schuine tranches snijden en in de **grill koekenpan** met iets olijfolie aan beide kanten bakken. **Doperwten** vijf minuten blancheren, koud spoelen en samen met stukjes ansjovisfilets, roomkaas, meerretich, citroensap en zout/peper met de **staafmixer** tot een **homogene** massa pureren.

Op de **gegrilde stokbroden** smeren en hierop een halve gerookte forel leggen. **Groene dunne asperges** en **korenaren** kort blancheren, koud spoelen en aanmaken met een beetje dressing. Op de **gerookte forel** leggen. **Garneren** met de **Sakura Cress** en **gele viooltjes**.