



# *Crostini met Thalaggiogio en Truffelhoning*

## Benodigdheden & Ingrediënten

- Stevig stokbrood, bij voorkeur desembrood of pain de champagne AH
- Olijfolie
- Italiaanse pittige kruiden
- Thalaggiokaas
- (Truffel)Honing

## Bereidingswijzen

1. Olie en Italiaanse kruiden mengen en op plakjes stokbrood smeren.
2. Op 180 graden in oven tot licht knapperig.
3. Thalaggiokaas op crostini en smelten in de oven op 180 graden dan klein beetje truffelhoning erop druppelen.

