

Truffelcrumble

Truffelcrumble voor ± 1 portie.

Bereiding:

10 minuten

Ingrediënten:

panko

zonnebloemolie

1 teen look (geperst)

1 el truffeltapenade

truffelolie

peper en zout

Instructies:

1. Verhit een scheut zonnebloemolie in een pan.
2. Voeg de geperste look toe en bak kort aan zonder te kleuren.
3. Voeg de panko toe en bak goudbruin en krokant.
4. Voeg de truffeltapenade toe en bak kort mee.
5. Haal van het vuur en laat afkoelen.
6. Meng er enkele druppels truffelolie onder en breng op smaak met peper en zout.

Eventueel afwerken met extra truffel of fijne kruiden.

