

## Crostini's met tomaat en ansjovis

### Ingrediënten

- 8 dikke sneden brood (Pain de campagne)
- 400 gram tomatenpulp
- 24 ansjovisjes
- 1 knoflookteentje
- 150 gram zwarte olijven
- 1 rode paprika
- zout en peper

### Werkwijze

1. Doe de tomatenpulp in een pan, voeg knoflook toe, zout en peper. Zet de pan op hoog vuur om een dikke saus te verkrijgen.
2. Ontzout de ansjovis onder stromend water, dep ze droog.
3. Snijd de paprika in kleine stukjes.
4. Bestrijk de sneden brood met de tomatensaus, drie ansjovisfilets, paprika en wat ontpitte olijven. Doe er wat peper overheen.
5. Zet ze onder de grill en laat ze in enkele minuten bruin worden. Direct serveren.