Crostini med ricotta og friterte kapers

Ingredienser



Friterte kapers:
♥ 1,5 dl olivenolje
♥ 100 g kapers

Crostini:
♥ 1 baguette
♥ 50 g smør
♥ 250 g ricotta
♥ revet skall av 1 sitron
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Friterte kapers (se eget innlegg **HER**):
Sil kaperslaken fra kapersene.

Varm opp olivenolje i en liten kjele.

Legg noen kapers i den varme oljen av gangen. Det vil frese litt når de treffer oljen. La kapersene steke i oljen i ca. 30–60 sekunder (avhengig av hvor varm oljen er og hvor store kapers du bruker). Vend forsiktig om på dem og følg godt med. Kapersene er ferdige når de er sprø og har åpnet seg som små blomster.

Løft de frityrstekte kapersene ut av den varme oljen med en hullsleiv og la de tørke av seg på et stykke kjøkkenpapir for å fjerne overflødig olje.

Crostini:
Del baguetten i skiver (ca 1 cm tykke). Smør dem med smør på begge sider.

Legg de smurte baguetteskivene på en stekeplate.

Stek skivene midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter, eller til du ser at de er gylne og sprø. La de avkjøles til de blir kalde.

Smør ricotta på hver crostini. Topp med friterte kapers og fint revet sitronskall, og kvern over salt og pepper.

Tips

♥ Ricotta er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene.

♥ Friterte kapers kan oppbevares i en tett boks i kjøleskapet i opp til 1 uke.

♥ Du kan forberede toast og friterte kapers i forveien, men crostiniene bør settes samme rett før servering slik at de er helt sprø.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/crostini-med-ricotta-og-friterte-kapers