



Foto deur Adriaan Vorster





# CANAPÉ'S MET MEDITERREENSE GROENTE

(10 broodjies)

*'n Heerlike vegetariese broodjie – ideaal vir 'n rondstaanete.*

## Bestanddele:

10 snye baguette of Franse brood  
2 knoffelhuisies  
20 ml olyfolie  
10 roketblare  
30 ml Caponata / Thai pesto / basil pesto

## Vulsel:

5 – 8 Sundried Tomatoes in Vinaigrette, in kwarte gesny  
5 – 8 olywe, ontpit en gehalveer  
10 kappertjiesade, grof gekap (opsioneel)  
1 rooi peper, gerooster, ontvel en in reepe gesny  
1 geel peper, gerooster, ontvel en in reepe gesny  
6 basiliekruidblare  
Balsamic & Olive Oil Dressing  
10 kappertjiebessies (garnering)

## Metode:

1. Bak pepers heel in die oond vir so 15 – 20 minute by 200 °C.
2. Bind toe in 'n plastieksak tot afgekoel.
3. Trek skille af en sny in reepe.
4. Meng pepers, Sundried Tomatoes in Vinaigrette, olywe, basilieblare en kappertjiesaad met bietjie Balsamic & Olive Oil Dressing.
5. Sny Franse brood in snye en rooster aan die een kant.
6. Vryf knoffelhuisie oor die geroosterde kant.
7. Draai broodjie om en bedek met Caponata / pesto.
8. Plaas roketblaar bo-op elke broodjie, gevolg deur mediterreense vulsel.
9. Garneer met vruggies van kappertjies.

