



Elvea, een feest uit Italië

Gevulde croissant met opgeklopte pestoboter



Ingredienten voor 4 Personen

250 g	ongezouten boter
3 eetlepels	Elvea Pesto Verde
	zeezout
4 eetlepels	pijnboompitten
4	roomboter croissants
8 sneden	serranoham
16	kerstomaten, gehalveerd
1 handvol	rucola
40 g	geraspte Parmezaanse kaas

Bereiding

1. Doe de roomboter (op kamertemperatuur) samen met de pesto in de kom van een keukenmachine en klop met de ballongarde in enkele minuten luchtig en romig. Spatel de opgeklopte boter op een bord en maak af met wat zeezoutvlokken.
2. Verhit een droge pan op middelhoog vuur en rooster de pijnboompitjes in een paar minuten goudbruin. Schud regelmatig zodat ze niet aanbranden. Laat afkoelen.
3. Snijd de croissants open, maar niet helemaal door. Besmeer de binnenkant royaal met een laag van de opgeklopte pestoboter. Verdeel er de ham, tomaatjes en rucola over en strooi er wat geroosterde pijnboompitjes op. Rasp er tot slot wat parmezaan op.

- Recept en foto's van Winnie Verswijvel, zoals gezien op [TikTok](#)
- In samenwerking met njam! (@njamtv)

