

Recept voor Crostini met Lardo di Colonnata BGA, honing en walnoten

Verfraai je feesttafel met Lardo di Colonnata BGA

BRUXELLES, BELGIQUE, December 21, 2023 /EINPresswire.com/ -- De feestdagen staan voor de deur. En wat is een beter moment om een klein wonder uit de Italiaanse keuken te vieren: Lardo di Colonnata BGA? Dit heerlijke Toscaanse spek is romig en vol van smaak, en smelt letterlijk in de mond. Om het nog lekkerder te maken voor de feestdagen, heeft het Europese programma [Trust Your Taste](#) samen met foodblogger La [Tavola di Gaël](#) een recept bedacht dat de monden van de gasten doet smelten zonder dat uren in de keuken hoeft te staan: Crostini met Lardo di Colonnata BGA, honing en walnoten.

Wat is Lardo di Colonnata BGA precies?

Lardo di Colonnata BGA is de weinig bekende ster van de feesttafel. Dit spek wordt geproduceerd in het kleine dorpje Colonnata, in het hart van Toscane, en is een echt gastronomisch juweeltje. Het wordt gerijpt in Carrara-marmeren bekkens, met een geheime mix van kruiden en specerijen. Meer is het niet! Aan het einde van het proces wordt de reuzel bedekt met pekels, voor



een periode van drie tot twaalf maanden. Het resultaat? Een rijke smaak, een ongelooflijk smeltende textuur... kortom, een puur genot.

Nu is het tijd voor een heel eenvoudig recept dat zeker indruk zal maken: Crostini met Lardo di Colonnata IGP. Perfect om indruk te maken op de gasten zonder uren in de keuken te staan.

INGREDIËNTEN (voor 8-10 crostini) :□

□ Ca. 150 g in plakjes gesneden Lardo di Colonnata BGA

□4-5 sneetjes boerenbrood

□Honing

□Noten

□2 takjes rozemarijn

RECECPT :□

□Snijd de sneetjes brood en snijd ze doormidden.□

□ Besprenkel op een bakplaat met olijfolie. □

□ Leg de sneetjes brood erop en rooster ze 5 tot 10 minuten in de oven op 200°.

□ Haal het brood uit de oven en begin met het maken van de crostini: eerst de Lardo di Colonnata IGP, gegarneerd met een walnoot, een beetje rozemarijn en een vleugje honing. □

Lardo di Colonnata BGA is te vinden in Italiaanse delicatessenwinkels.

OVER HET PROGRAMMA "TRUST YOUR TASTE, CHOOSE EUROPEAN QUALITY "

Het project "Trust your Taste, choose European quality", dat wordt gesteund door ASSICA (de industriële vereniging van vlees- en vleeswaren) en medegefinancierd door de Europese Unie, heeft tot doel het kennisniveau van landbouwproducten uit de EU te verhogen door de productiecultuur van varkensvlees en charcuterie te promoten, de Europese normen en de grote historische traditie van deze sector in de kijker te zetten.

Vanessa Gohy Ribbon

Ribbon Agency

+ +32 498978757

[email us here](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/676379336>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2024 Newsmatics Inc. All Right Reserved.