Crostini met parmaham, munt en vijgen

Dit recept is afkomstig uit het boek 'Polpo'
Russell Norman
ISBN 9789045206622
Karakter Uitgevers

CROSTINI MET PARMAHAM, MUNT & VIJGEN

Tenzij je een snijmachine hebt of geoefend hebt met een van die woest uitziende messen die je in traditionele Spaanse tapasbars ziet, kun je beter gesneden parmaham kopen. Een goede delicatessenzaak zal altijd vragen hoeveel de plakken moeten wegen of hoeveel plakken je wilt en niet hoe dik ze moeten zijn. Supermarkten zijn erg goed in het snijden van roze gekookte ham, maar minder goed in de gedroogde soorten. Parmaham moet altijd zo dun zijn dat het bijna doorschijnend is. Als hij uit elkaar valt, is hij te dun of te droog, maar verder moet je het licht door de plakken kunnen zien.

Het vijgenseizoen loopt in Europa van halverwege tot het eind van de zomer, maar ze zijn later nog wel te vinden. Het zijn ongewone vruchten omdat ze niet verder rijpen nadat ze zijn geplukt. Het heeft dus totaal geen zin om harde, onrijpe vijgen te kopen en dan te hopen dat ze nog rijp worden. Dat gaat niet gebeuren. Je kunt onrijpe vijgen wel 'helpen' zachter te worden en ze meer smaak geven door ze ongeveer 15 minuten op 140 °C/gasstand 1 in vieren gesneden te roosteren met een beetje olijfolie, suiker, zout en peper.

Voor elke hoeveelheid:
stokbrood (of ander brood), in sneetjes
extra vergine olijfolie
parmaham, heel dun gesneden
vijgen
blaadjes munt
zoutflakes en zwarte peper

Rooster het brood en bestrijk het met olie, leg er wat parmaham op, een kwart van een rijpe vijg en een blaadje munt. Zet alles met een cocktailprikker vast. Bestrooi met wat zout en peper en besprenkel met een beetje olijfolie. Dit is een bijzonder mooie crostino.