



Pan con tomate

Geroosterd brood ingewreven met knoflook en rijpe tomaat, afgewerkt met goede olijfolie. Catalaanse eenvoud op zijn best.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	5'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

8 sneden stevig landbrood
2 rijpe tomaten
2 teentjes knoflook
5 cl olijfolie
grof zeezout

Bereidingswijze

1. Rooster de sneden brood onder de grill of in een grillpan tot ze goudbruin en krokant zijn.
2. Snijd een teentje knoflook doormidden en wrijf de warme sneden brood ermee in.
3. Halveer de tomaten en wrijf het vruchtvlees over het brood tot het goed doordrenkt is. Gooi de velletjes weg.
4. Besprenkel royaal met olijfolie.
5. Bestrooi met een beetje grof zeezout en serveer meteen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)