



Bruschetta met tomaat

Geroosterd brood ingewreven met look en belegd met rijpe tomaat en basilicum. Het ideale zomerse hapje om mee te starten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	5'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 1 stokbrood of ciabatta
- 4 rijpe tomaten
- 2 teentjes look
- verse basilicum
- 4 el olijfolie van goede kwaliteit
- 1 el balsamicoazijn
- grof zout
- peper

Bereidingswijze

1. Snijd het brood in dikke sneden en rooster ze goudbruin onder de grill of in een grillpan.
2. Wrijf de warme sneden meteen in met een gehalveerd teentje look.
3. Snijd de tomaten in kleine blokjes en doe ze in een kom. Voeg de fijngehakte basilicum, olijfolie en balsamicoazijn toe en kruid met zout en peper.
4. Laat dit mengsel 5 minuten trekken zodat de smaken samenkomen.
5. Schep het tomatenmengsel op de geroosterde sneden brood net voor het serveren, zodat het brood knapperig blijft.
6. Werk af met een extra blaadje basilicum en een draadje olijfolie.

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