

Bruschetta met tomaat en basilicum

Recept voor 45 personen

Ingrediënten

1 stokbrood afgebakken
2 teentjes knoflook fijngesneden
1 dl olijfolie
6 tomaten in blokjes gesneden (zonder de zaadjes)
2 eetlepels basilicum blaadjes
2 eetlepels knoflooktomatensaus
Zout en peper

Werkwijze

- Verwarm de oven voor op 200c.
- Snij de knoflook fijn.
- Snij de tomaten in kleine blokjes (zonder het zaad).
- Pluk de basilicumblaadjes.
- Mix in een kommetje de olie en knoflook goed door elkaar.
- Mix in een andere kom de tomatenblokjes, knoflooktomatensaus en basilicum, voeg peper en zout naar smaak toe.
- Snij het stokbrood in 45 plakjes.
- Leg de plakjes stokbrood op een ovenplateau en rooster het brood in 4 a 5 minuten goudbruin.
- Haal het stokbrood uit de oven en besmeer deze met het knoflook olijfolie mengsel.
- Laat de plakjes even afkoelen en verdeel er dan het tomatenmengsel over.
- Presenteer de bruschetta's op een mooie schaal.