

Bruschetta met tomaat en basilicum

Ingrediënten

- Stokbrood afgebakken
- Knoflook
- Olijfolie
- Tomaten
- Basilicum blaadjes
- Knoflooktomatensaus
- Zout en peper

Werkwijze

- Verwarm de oven voor op 200c.
- Snij de knoflook heel 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 dunne plakjes (check deelnemeraantal)
- Leg de plakjes stokbrood op een ovenplateau en rooster het brood 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 bruchetta's op een mooie schaal.