WINEBIZZ
Excellent Wines

Pan con Tomate (Catalaans tomatenbrood)

La Casa de Bio – Carmen Verdejo

4 personen

INGREDIËNTEN

- 1 stokbrood of ½ rustiek zuurdesembrood
- 2 goed rijpe tomaten (bij voorkeur vleestomaten of trostomaten)
- 1 teentje knoflook, gepeld
- Extra vergine olijfolie
- Zeezout of grof zout
- Optioneel: paar blaadjes verse basilicum of oregano

BEREIDING

Snijd het brood in plakken van ca. 1,5 cm dik. Rooster in een grillpan of broodrooster tot het goudbruin en knapperig is.

Snijd de tomaten doormidden en rasp het vruchtvlees met de snijkant langs een grove rasp, tot je alleen de schil overhoudt. Gooi de schil weg. Breng het tomatenpulp op smaak met een snuf zeezout en een scheutje olijfolie.

Wrijf de warme sneetjes brood licht in met het doorgesneden teentje knoflook – naar smaak, want het kan snel sterk worden.

Lepel het tomatenmengsel over het brood. Besprenkel eventueel met nog een beetje olijfolie en een extra snuf zout.

Serveer direct, eventueel met wat basilicum of oregano erover voor een kruidige touch.

.