

Bruschetta met tomaat, knoflook en basilicum

Corte Majoli Pinot Grigio



INGREDIËNTEN

- 2tomaten (bijv. roma)
- 1teentjeknoflook
- 2elolijfolie
- 8sneetjesboerenbrood
- 1/2bosjebasilicum
- zout en peper

BEREIDING

Snijd een kruisje in het vel van de tomaten en dompel ze ca. 20 seconden onder in kokend water. Koel de tomaten af in koud water en pel de schil eraf.

Pel en snipper de knoflook. Meng de knoflook met 1 el olijfolie en smeer er de sneetjes boerenbrood mee in. Rooster het brood in een broodrooster of onder een hete grill.

Snijd de tomaten in blokjes en meng ze met 1 el olijfolie. Hak de basilicum grof en meng hem door de tomaten. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel het tomatenmengsel over het brood en serveer direct.

In dit recept voor bruschetta mengen we de basilicum met de tomaten, maar je kunt er ook voor kiezen om de kruiden eerst in de olijfolie te laten trekken. Zo geef je het gerecht nét wat meer smaak. Maak gerust een grote portie: je zelfgemaakte kruidenolie past goed bij haast alle Italiaanse gerechten!