

Bruschetta al pomodoro

Ingredienser



4-8 skiver godt brød, f.eks. ciabatta



3 store tomater



2 spsk olivenolie



6 blade frisk basilikum



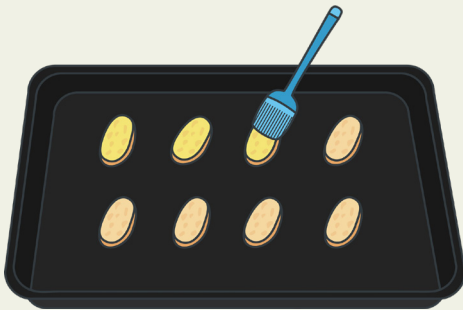
1 fed hvidløg



½ tsk salt

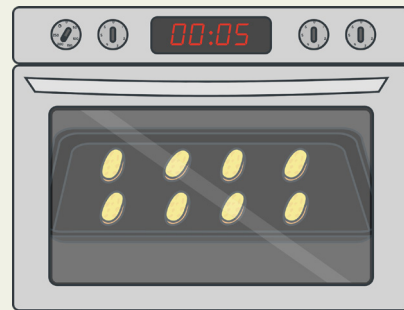
Fremgangsmåde

1



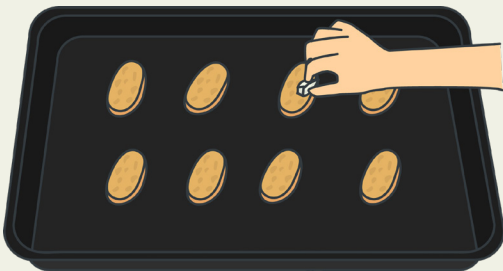
Tænd ovnen på 200 grader. Fordel brødsiverne på en bageplade med bagepapir og fordel 1 spsk olivenolie over brødsiverne med en bagepensel

2



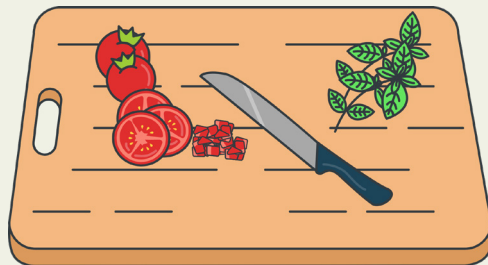
Sæt bagepladen med brødsiverne i ovnen og bag dem i ca. 5 minutter, til kanterne på brødet er blevet en smule gyldne.

3



Tag brødene ud ad ovnen. Pil hvidløget og del det over op midten. Gnid hvidløget på de ristede brødsiver

4



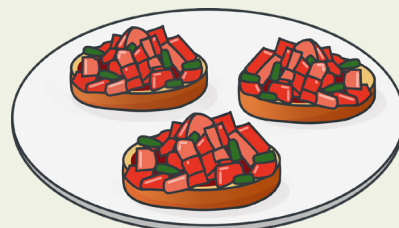
Skyl tomaterne og basilikum grundigt under koldt vand. Skær tomaterne i små tern og hak basilikum

5



Læg tomater og basilikum i en skål og bland det med 1 spsk olivenolie og salt.

6



Fordel tomatblandingen på skiverne med brød, server og NYD en ægte italiensk antipasto.