

Bruschetta met tomaat en basilicum

Wat heb je nodig?

- 2 tomaten*
- 1 teentje knoflook*
- 1 eetlepel olijfolie*
- 1 ciabatta*
- 4 blaadjes basilicum*



Hoe maak je het klaar?

Kruis de tomaten in. Dompel ze enkele seconden onder in kokend water. Spoel ze af onder koud water, ontvellen de tomaten en verwijder de pitjes. Snij het vruchtvlees in blokjes. Pel de knoflook en pers ze boven een kom uit. Roer knoflook en olie door elkaar. Snij de ciabatta in 12 plakjes en rooster ze in een broodrooster. Bestrijk de plakjes ciabatta dun met knoflookolie. Leg de tomatenblokjes erop. Scheur de basilicumblaadjes in drieën garneer de bruschetta ermee.

