



Pan con tomate

Geroosterd brood ingewreven met knoflook en rijpe tomaat, afgewerkt met goede olijfolie. Catalaanse eenvoud op zijn best.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|-----------|----------|-------------------------------|
| 10' | 5' | 4 | Aperitief & hapjes |

Ingrediënten

8 sneden stevig landbrood
2 rijpe tomaten
2 teentjes knoflook
5 cl olijfolie
grof zeezout

Bereidingswijze

- 1.** Rooster de sneden brood onder de grill of in een grillpan tot ze goudbruin en krokant zijn.
- 2.** Snijd een teentje knoflook doormidden en wrijf de warme sneden brood ermee in.
- 3.** Halveer de tomaten en wrijf het vruchtvlees over het brood tot het goed doordrenkt is. Gooi de velletjes weg.
- 4.** Besprenkel royaal met olijfolie.
- 5.** Bestrooi met een beetje grof zeezout en serveer meteen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)