



## Bruschetta met tomaat

*Geroosterd brood ingewreven met look en belegd met rijpe tomaat en verse basilicum. Het ideale zomerse hapje om mee te starten.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>5'</b>	<b>4</b>	<b>Aperitief &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

- 1 stokbrood of ciabatta
- 4 rijpe tomaten
- 2 teentjes look
- een handvol verse basilicumblaadjes
- 4 eetlepels olijfolie van goede kwaliteit
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- grof zeezout
- versgemalen zwarte peper

## Bereidingswijze

---

1. Snijd het brood in sneden van ongeveer 1,5 cm dik.
2. Rooster de sneden goudbruin onder de grill of in een grillpan op hoog vuur.
3. Wrijf de warme sneden meteen in met een gehalveerd teentje look.
4. Snijd de tomaten in kleine blokjes en doe ze in een kom.
5. Snijd de basilicumblaadjes fijn en voeg ze toe aan de tomaten samen met de olijfolie en de balsamicoazijn.
6. Kruid met grof zeezout en versgemalen zwarte peper en meng alles voorzichtig.
7. Laat het tomatenmengsel 5 minuten rusten zodat de smaken samenkomen.
8. Schep het tomatenmengsel op de geroosterde sneden brood net voor het serveren zodat het brood knapperig blijft.
9. Werk af met een extra blaadje basilicum en een scheutje olijfolie.

### Tip

Gebruik enkel volledig rijpe, aromatische tomaten voor het beste resultaat. In de zomer zijn lokale of Italiaanse trostomaten een uitstekende keuze. Verwijder eventueel de zaadjes van de tomaten zodat het brood minder snel doordrenkt wordt.

### Lekker met

Een bordje gedroogde ham of een selectie Italiaanse vleeswaren past er uitstekend bij.

### Dranktip

Serveer met een frisse prosecco of een lichte Italiaanse witte wijn zoals een Pinot Grigio.