

Lekker met Birra Moretti: Italiaanse bruschetta



Velthuizen
KEUKENS

🕒 20 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

1 ciabatta
5 tomaten
2 tenen knoflook
peper en zout
olijfolie
verse basilicum

Stap 2 | Tomaten wellen

Het is belangrijk om het velletje van de tomaten te verwijderen. Neem hiervoor een kom met kokend water. Snij een kruis in de tomaten en leg ze een minuut in het hete water. Spoel ze daarna af met koud water. Nu moet het velletje makkelijk te verwijderen zijn. Verwijder het waterige gedeelte van de tomaat en snij het vruchtvlees in kleine blokjes.



Stap 3 | Ciabatta afbakken

Verwarm de oven voor. Wij gebruiken op onze NEFF oven de functie Thermogrillen en stelden de temperatuur in op 200 graden. Snij het brood in plakken en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Smeer met een kwast beide zijden van het brood in met olijfolie. Draai wat peper en zout boven de broodjes. Grill de broodjes circa 8 minuten af tot ze mooi goudbruin zijn.



Stap 4 | Bruschettamengsel

Nu gaan we verder met het bruschettamengsel. Hak ongeveer een klein handje van de verse basilicum fijn en doe dit bij de gesneden tomaten in de kom. Ontvel de teentjes knoflook en pers deze uit boven de kom. Voeg een klein scheutje olijfolie toe en roer alles goed door. Proef en breng op smaak met zout en peper.



Stap 5 | Op z'n Italiaans genieten

Haal de bruschetta's uit de oven zodra deze klaar zijn en verdeel het bruschettamengsel over de broodjes. Leg ze op een mooie plank of schaal en garneer met wat gehakt verse basilicum. Plop een koude Birra Moretti open en het Italiaanse genieten kan beginnen...

