

Bruchetta met tomaat, basilicum en mozzarella

Bereidingstijd: 15 min

Personen: 4 personen

Ingrediënten

- 1 stokbrood
- 2 eetlepels olijfolie
- zout en versgemalen peper
- 1 fijngesneden teentje knoflook
- 4 grote tomaten
- 2 eetlepels fijngesneden verse of diepvries basilicum
- 2 bolletjes mozzarella



Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd het stokbrood in dunne sneetjes en leg deze op een ovenplateau met vetvrij papier.

Besprenkel het stokbrood met olijfolie. Strooi hierover fijngesneden knoflook en kruid ze met peper en zout. Bak vervolgens de stokbroodsneetjes in de oven tot ze goudbruin zijn. Laat ze daarna buiten de oven afkoelen.

Snijd in de tussentijd de tomaten in vieren en verwijder de zaden. Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes en laat samen met wat olijfolie, peper en zout minimaal 10 minuten in een bak staan.

Giet dan het sap van onder in de bak als eerste over de broodjes heen. Verdeel daarna de tomatenblokjes over het stokbrood. Strooi hierover de basilicum.

Snijd daarna de mozzarella in plakjes en verdeel deze ook over het stokbrood. Kruid de mozzarella zo nodig met peper en zout.

Zet de bruchetta vervolgens terug in de voorverwarmde oven en laat de mozzarella 5 minuten smelten. Haal ze daarna uit de oven en serveer meteen.

Eetsmakelijk!