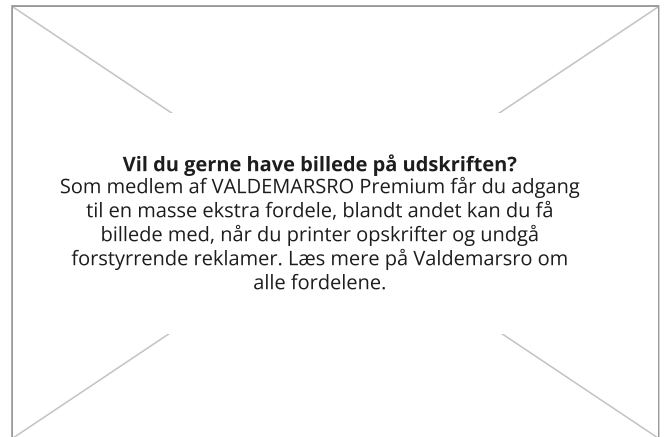




Bruschetta med tomat

Tid i alt **20 min.**
Arbejdstid **15 min.**
Antal **4 pers.**



Ingredienser

6 skiver brød, fx surdejsbrød eller grydebrød

1 spsk olivenolie

1 fed hvidløg

10 tomat, solmodne, skåret i tern

Marinade til tomater

1 knivspids honning

1 spsk olivenolie

1 fed hvidløg, knust

frisk basilikum, 10 blade, helt fintstrimlet

0,50 tsk flagesalt

sort peber, friskkværnet

Derudover

70 g parmaskinke, eller serrano

frisk basilikum, 20 blade, skåret i strimler

Fremgangsmåde

Rør marinaden sammen og vend tomaterne deri. Lad dem stå i skålen, mens brødene ristes.

Rist brødskiverne på brødrister eller i ovnen, og gnid de ristede brød med et fed hvidløg, hvorefter de pensles med en smule olivenolie.

Hæld overskydende marinade og saft fra tomaterne og top de ristede brød med tomater.

Fordel derefter parmaskinke eller serranoskinke over tomaterne – eller undlad dette hvis vegetar – og drys med fintstrimlet basilikum.