

Bruschetta's met Tomaat



Ingrediënten voor 2 personen

3 a 4 biologische tomaten
twee plakken landbrood, gehalveerd
twee tenen knoflook, 1 gepeld, 1 ragfijn gehakt
eetlepel fijngehakte peterselie
grof zeezout, keukenzout
olijfolie extra virgen

Bereiden

Ontvel de tomaten. Breng een pan water aan de kook. Kerf de tomaten aan de bovenkant in met een kruis. Haal de pan van het fornuis en leg de tomaten twee minuten in het hete water. Spoel af met koud water. Nu kun je het velletje makkelijk verwijderen.

Snijd de tomaten in vieren en verwijder het vruchtvlees. Hak de tomaten in kleine blokjes en laat uitlekken. Pel de knoflooktenen. Laat er 1 heel, hak de andere ragfijn. Hak de peterselie fijn.

Verdeel de tomatenblokjes in twee schaaltes. Aan de ene voeg je de knoflookteen en wat keukenzout toe. Bij de andere doe je de peterselie en het grove zeezout.

Gril het brood in de oven of in de grillpan. Geen olie gebruiken, het brood moet schroeien. Wrijf het warme brood in met de knoflookteen. Druppel er wat olijfolie overheen. Maak twee bruschetta's met knoflook en twee met peterselie. Glaasje witte wijn erbij. Zomer in je mond!



EETSNOB