

Bruchetta

Ingredienser (til 4-5 personer)

- 1 pariserloff skåret i normalt tykke skiver
- 4-5 fedd finhakket hvitløk
- 4-5 ss smeltet smør e. margarin
- 2 – 3 tomater i små terninger (fjern det bløte)
- 3 ss finhakket basilikum
- Salt og pepper
- 4 ss god olivenolje

Slik gjør du

Bland tomaterningene med basilikum, salt og pepper og olivenolje sammen i en liten bolle og la dette marinere mens du forbereder brødet. La det gjerne stå 15-20 minutter og godgjøre seg.

Sett stekeovnen på grill og ca 250 grader. Legg brødstykkene i en (liten) langpanne eller ildfast form. La brødet få en rask tur under grillen, ikke la det bli brunt! Bland smeltet smør og finhakket hvitløk. Med en skje tar du smør og hvitløk over brødstykkene, og setter brødet igjen under grillen i noen få minutter. Stek det så det blir passe gyllent.

Nå tar du tomat/basilikum-blandingen og legger passe mengde på hver brødskeive. Serveres gjerne mens det er litt varmt.