

BRUSCHETTA MET BASILICUM

Recept uit Duits boek



Vorbereitung : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 1 teentje knoflook - ½ sjalot (25 g) - 1 kg rijpe tomaten - 3 el olijfolie - 1 bosje basilicum - ½ tl zout - kruidenmix, gemalen - ciabatta brood

1. Doe het teentje knoflook en een halve sjalot in de grote transparante kom. Hak met het programma FOODPROCESSOR.

2. Snijd de tomaten in vieren en verwijder de pitjes. Voeg de tomaten, basilicumblaadjes, peper, olijfolie en het zout toe aan de transparante kom. Hak de ingrediënten met het programma FOODPROCESSOR door op de knop PULSE te drukken.

3. Serveer de bruschetta op sneetjes ciabatta en met wat blaadjes basilicum.

Tip van de chef :

Je kunt de bruschetta ook mengen met blokjes mozzarella of snippers Parmezaanse kaas. Bovendien is het lekker om de sneetjes bruschetta in te wrijven met een half teentje knoflook en wat olijfolie met basilicum of chili erop te sprenkelen.

