

Ingrediënten

Stokbrood, olijfolie, knoflook zout en peper (Rijpe cherry/tros-tomaten, basilicum)

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Pittig
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

bruschetta

Vorbereiding

Je kan hiervoor stokbrood opmaken van gisteren of eergisteren. 1/2 kopje olijfolie, 2 knoflooktenen, peper .

Bereidingswijze

Op alu-folie sneetjes stokbrood leggen. Met kwastje besmeren met de mix. Bestrooien met zeezout. Gril aanzetten, goudbruin laten worden. Let op als de gril warm is gaat het heel snel, ze zijn zo te bruin/zwart. Je kan ze nu eten, of: Je kan nog een mengsel maken van (cherry)tomaat in heel kleine stukjes, met olijfolie, basilicum en geperste knoflook en dit op het broodje nog 'n paar minuutjes laten verwarmen in oven.