

Ingrediënten

* tomaten (geen vleestomaten),
bij voorkeur Pomodori * rode ui *
paprika (rood of geel) *
parmezaanse kaas aan-1-stuk *
basilicum (liefst op olie) *
knoflook (liefst verse, geperste) *
peper * zout * Bertolli extra vierge
* ansjovis * oud (stok-)brood

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Italiaans

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Francesco's Tomatenhemel

Dit recept heb ik gekregen van Francesco van Bertolli Italië. Ook als je geen tomaten lust, zou ik het toch maar proberen; het is echt heel lekker. Ik ben geen tomatenliefhebber, maar hiervoor maak ik een uitzondering....

Hulpmiddelen

Een scherp mes, een mengkom, een glas wijn om te drinken tijdens de bereiding.....

Vorbereiding

Haal het vruchtvlees uit de tomaten en snij de stevige buitenkanten in piepkleine stukjes. Snipper de ui en paprika ook in zo klein mogelijke stukjes. Snij de kaas in mini-blokjes, of liever nog: rasp de kaas op een grove rasp. Snij de ansjovisfilets zo fijn mogelijk.

Bereidingswijze

Meng de fijngesneden groenten en vis goed door elkaar. Breng op smaak met peper, zout, knoflook en basilicum. Voeg Bertolli extra vierge olijfolie toe tot een smeuiig geheel ontstaat. Laat het een flinke tijd intrekken. Het goedje ziet er uit als een "papje met stukjes". Snij het brood in plakken (ter grootte van een toostje) en bestrijk elk plakje met olie en een opengesneden knoflookteentje. Verwarm de oven voor op ca. 200 graden. Doe de stukjes brood in de oven en laat ze daar tot ze redelijk knapperig zijn. Het zijn nu bruschetta's.

Serveertips

Zet de tomatensalsa in een leuke kom op tafel en zet een schaal met de bruschetta's ernaast. Doe een schepje van de salsa op de bruschetta en eet smakelijk! Heerlijk met een rode, goedgekoelde lambrusco.