

Klassieke Tomaten Bruschetta / Classic Tomato Bruschetta



Boodschappenlijstje

2 tot 3 middelgrote rijpe tomaten, grof gehakt
4 eetlepels extra vergine olijfolie, verdeeld
4 sneetjes rustiek Italiaans brood
2 teentjes knoflook, gehalveerd
grof zeezout, naar smaak
verse basilicumblaadjes, gehakt

Zo maak je Klassieke Tomaten Bruschetta

Doe de gehakte tomaten en de helft van de olijfolie in een kom en meng.
Marineer de tomaten ongeveer 10 minuten op kamertemperatuur.

Rooster het brood op de grill, in de oven of broodrooster tot het goudbruin is.
Wrijf de gegrilde sneetjes brood in met de rauwe knoflookteentjes.

Bedek elke boterham met gemarineerde tomaten.
Strooi er grof zeezout en gehakte verse basilicumblaadjes over.
Maak de bruschetta af met een scheutje van de resterende olijfolie.

Serveer de klassieke tomaten bruschetta direct

Klassieke Tomaten Bruschetta / Classic Tomato Bruschetta



Shopping list

2 to 3 medium ripe tomatoes, coarsely chopped

4 tablespoons extra-virgin olive oil, divided

4 slices rustic Italian loaf

2 cloves garlic, halved

flaky sea salt, to taste

fresh basil leaves, chopped

How to make Classic Tomato Bruschetta

Combine the chopped tomatoes and half of the olive oil in a bowl and toss.

Marinate the tomatoes for about 10 minutes at room temperature.

Toast the bread slices on a grill, in the oven or a toaster until golden-brown.

Gently rub the grilled slices of bread with the cut end of the raw garlic cloves.

Top each slice with the marinated tomatoes.

Sprinkle the bruschetta with flaky sea salt and chopped fresh basil leaves.

Finish it with a drizzle of the remaining olive oil.

Serve the Classic Tomato Bruschetta immediately