

Pan Tumaca con Jamon / Pan Tumaca con Jamon



De boodschappen

1 Spaans brood
2 grote rijpe tomaten
2 teentjes knoflook

4 eetlepels extra virgin olijfolie
grof zeezout
150 gram Serrano ham

Zo maak je Pan Tumaca con Jamon

Snij een Spaans brood schuin, in dikke sneden.

Snij de teentjes knoflook door en wrijf ze stevig over het brood.

Verwarm de oven op **170°C** en rooster het brood.

Snij de tomaten door en wrijf ze ook over het brood.

Leg royaal Serrano ham op het brood en druppel er olijfolie over.

Strooi er grof zeezout over, naar smaak.

Serveer de Pan Tumaca met een glas Rioja en Spaanse olijven.

Pan Tumaca con Jamon / Pan Tumaca con Jamon



Shopping list

- | | |
|-----------------------|--------------------------------------|
| 1 Spanish bread | 4 tablespoons extra virgin olive oil |
| 2 large ripe tomatoes | coarse sea salt |
| 2 cloves of garlic | 150g Serrano ham |

How to make Pan Tumaca con Jamon

Cut a Spanish bread in thick, slanting slices.

Cut the garlic cloves in half and firmly rub garlic on the bread.

Preheat the oven to **170°C** and toast the bread.

Cut the tomatoes in half and rub them on the bread as well.

Place generously Serrano ham on the bread then drizzle with the olive oil.

Sprinkle with coarse sea salt to taste.

Serve the Pan Tumaca glass of Rioja and Spanish olives.