



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

20. august 2015

## Forret

### Bruschetta (4 personer).

#### Ingredienser:

Modne tomater, hvidløg, basilikum, jomfruolivenolie, ciabattabrød, salt og peber.

Tomaterne skæres i kvarte, kernerne fjernes, kødet skæres i terninger og blandes med friskhakket basilikum og hvidløg.

Blandingen røres med jomfru olivenolie og smages til med let salt og peber og stilles i køleskab ca. 1 time.

Blandingen skal først lægges på brødet umiddelbart før servering.

Italiensk landbrød eller ciabattabrød skæres i 1 cm skiver. Pensles med jomfru olivenolie og ristes let.

*Tip: I vores udgave blev hvidløg og basilikum blendet til en pasta, der blev rørt op med creme fraiche.*

