



M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. november 2015

Forret

Bruschetta med ost (6 personer).

Ingredienser:

1 italiensk ciabattabrød, ½ spsk olie, 4 mellemstore tomater, 3 fed hvidløg, 2 bdt. basilikum, 150 g revet ost.



Skær brødet i skiver på ca. 1½ cm tykkelse og pensl dem med olien. Kom dem i ovnen ca. 5-10 minutter på 200 g C (alm. ovn).

Hak tomater og basilikum fint og bland det med presset hvidløg. Lad blandingen stå ca. 5-10 minutter og hæld så væsken fra, som kommer fra tomaterne.

Kom blandingen på brødet og drys ost ovenpå. Kom i ovnen igen ca. 5-10 minutter.