



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

19. september 2013

## Forret

### Bruschetta med to slags tomat (opskrift til 12 personer).



#### Ingredienser:

6 blommetomater (hakkede), 1 dl soltørrede tomater i olie (hakkede), 3 fed hvidløg (hakket), ½ dl olivenolie, 2 spsk balsamico eddike, 1 bundt friske basilikumblade (groft hakkede), 1 knsp salt og friskkværnet peber (efter smag), 1 ciabatta, 200 g revet mozzarella.

Forvarm ovnen til 225 grader.

I en stor skål blandes tomater, soltørrede tomater, hvidløg, olivenolie, balsamico, basilikum, salt og peber. Lad blandingen trække i 10 minutter.

Skær ciabattaen i ca. 2 cm tykke skiver og læg dem på en bageplade. Bag dem i et par minutter til de er let gyldne. Fordel tomatblandingen på brødsiverne og top dem med mozzarella.

Bag dine bruschetta i 5 minutter, eller indtil osten er smeltet.