



M unkebo
M and
M ad, der simrer

Forret - anvendt 19. april 2012

Tomatcrostini.



Ingredienser:

20 skiver ciabatta brød (se opskrift), 16 spsk. olie, 8-10 fed hvidløg (finthakket), 4 ds. hakkede tomater, en bøtte frisk basilikum, 400 gram mozzarellaost.

Bland olie med hvidløg, fordel det på brødskiverne, læg dem på bagepladen og sæt pladen i ovnen ved 200 grader på anden øverste rille i 6-8 minutter.

Kom tomaterne i en sigte og lad dem dryppe helt fri for væde. Skyl og rib basilikummen, gem lidt til pynt og hak resten. Bland med tomaterne og krydr med salt og peber.

Fordel tomaterne på brødet, læg tynde skiver ost på og sæt brødene i ovnen igen, denne gang under grillen, til osten er smeltet.

Læg friske basilikumblade på og server direkte fra ovnen.