M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. marts 2015

Forret

Bruchetta fra Toscana (4 personer).

Ingredienser:
4 skiver italiensk brød, 2 spsk olivenolie, 3 fed hvidløg, 1 ds artiskokhjerter i kvarte, 3 blommetomater i tern, 3 spsk rød pesto, 1 spsk lys balsamicoeddike, friskkværnet peber, 12 basilikumblade, 4 skiver parmaskinke.

Brødet pensles med olien – brug en bagepensel – og gnides med et fed hvidløg. Ristes på en grillrist i ovnen til skiverne er gyldne.

Artiskokker, tomater, pesto, balsamico og 2 skivede hvidløg blandes og krydres med peber.

Brødskiverne lægges på et fad med hvidløgssiden op. Fordel blandingen, og pynt med skinke og basilikumblade.

Bag i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter til skinken er sprød. Server straks.