



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. maj 2018

Forret

To slags bruschetta.

Sardinbruschetta

Ingredienser: 8 skiver flûte, 4 mellemstore skalotteløg, 1 spsk olivenolie, salt og peber, 8 sardiner, lidt persille til at hakke over.

Rist brødkiverne. Pil og hak løgene og steg dem i olie, til de karamelliserer let. Drys med salt og peber. Læg et godt lag på hver side brød og top med en hel sardin og lidt hakket persille.

Bruschetta med gedeost

Ingredienser: 8 skiver baguette skåret på skrå, grøn eller rød pesto, 8 skiver gedeost fra rulle, salt og peber, 1 fint hakket tomat, lidt frisk basilikum til pynt.

Grøn pesto.

Ingredienser: Salt, peber, 8 fed hvidløg, 200 gram pinjekerner, 4 dl olivenolie, 2 dl parmesanost, 2 bdt. Basilikum, frisk.

Kom alle ingredienser i en blender, og hak det til en jævn og glat masse. Smag til med salt og peber.

