

BRUSCHETTA



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 5 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 personen

- 4 Sneetjes boerenbrood - 4 el Tapenade - ½ Knoflookteentje - zout en peper - 1 Tomaten - 8 Plakjes mozzarella - 8 Blaadjes verse basilicum

1. Maak een boerenbrood volgens het recept op p. 38 of gebruik een boerenbrood van de bakker.
2. Maak met de helft van de ingrediënten de tapenade.
3. Rooster de sneetjes boerenbrood licht in de broodrooster of in de oven. Wrijf het brood in met de knoflook.
4. Was de tomaten en snijd ze in de midi-kom met de plakjesschijf van 2 mm. Bestrooi ze met een beetje zout en laat ze in een zeef uitlekken.
5. Snijd de mozzarella in plakjes van ca. 1 centimeter.
6. Bestrijk de sneetjes brood met de tapenade. Beleg met de plakken tomaat en daarop de mozzarella. Breng op smaak met zout en peper.
7. Rooster de bruschetta ca. 3 minuten onder de grill. Let op dat de bruschetta niet te donker wordt.
8. Garneer met enkele blaadjes verse basilicum.
9. Serveer lauw.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■