

Bruschetta med tomat

Det skal du bruge:

20-25 små skiver flutes (der skal være nok til, at alle kan smage en)

2 spsk. olivenolie

6 fed hvidløg

15-20 tomater (alt efter størrelse)

Marinade til tomater

2 spsk. olivenolie

2 fed hvidløg

Ca. 20 blade basilikum

Salt & peber



Sådan gør du:

- 1) Lav marinaden ved at hakke basilikum og 2 hvidløg fint og bland det sammen med 2 spsk. olie. Smag til med salt og peber.
- 2) Hak tomaterne i små tern og bland dem i marinaden.
- 3) Skær flutes i 20-25 skiver (der skal være en smagsprøve til alle på holdet) og pensl skærefladen på brødene med lidt olie. Rist brødet i ovnen, ved 200 grader i ca. 5-10 minutter, eller til de er gyldne.
- 4) Tag brødene ud af ovnen og lad dem køle lidt af, før du gnider hvidløg på alle brødene.
- 5) Fordel tomatblandingen på de ristede brød og server.