Zomerse bruschetta

Bruschetta is een Italiaanse klassieker gekend om zijn eenvoud en volle smaken. De combinatie van sappige tomatenstukjes en geroosterd brood, basilicum en een scheutje olijfolie is perfect om de zomerse dagen af te sluiten. Een heerlijke, gezonde en lichte hap die iedere gast kan bekoren. Of je nu een barbecue organiseert, een picknick in het park, of gewoon een gezellige avond onder vrienden, bruschetta is dé toevoeging aan je tafel of picknickmand.

De Sud'n'Sol tomaten bruschetta is hiervoor het ideale product. Een heerlijke concassé van halfgedroogde tomaten met basilicumgeur en mediterrane smaken. Je kan er eindeloos mee experimenteren want de authentieke mediterraanse kruiden en smaken zorgen ervoor dat jij enkel nog moeten focussen op de afwerking.



Ingrediënten

- Sud & Sol Bruschetta van halfgedroogde gemarineerde tomaten
- Handvol verse basilicumblaadjes
- Stokbrood of ciabatta
- Extra Vierge olijfolie
- Peper & zout
- Optioneel: balsamicoazijn

Methode

1. Snijd het stokbrood/ciabatta in dunne plakjes en rooster tot ze goudbruin en knapperig zijn.
2. Leg op elk plakje brood een laagje Bruschetta van Sud & Sol. Besprenkel met olijfolie en breng op smaak met peper & zout
3. Scheur de basilicumblaadjes in kleine stukjes en verdeel over de bruschetta. Werk af met enkele druppels balsamicoazijn

Dit recept is van SUD'n'SOL

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be