

Bruschetta

Ingrediënten:

- stokbrood (1 stokbrood is +/- 20 sneetjes)
- kruidenboter (zelf gemaakte)
- 500 gr lekkere tomaten
- 2 teenjes knoflook
- 1 sjalotje
- 4 el olijfolie
- 4 el platte(blad) peterselie
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:

Steek de BBQ aan en zorg dat de temperatuur rond rond de 180 graden is.

Was ondertussen de tomaten met water en snij ze in vieren, snij de zaadlijsten of vruchtvlees er uit en snij de tomaat delen in kleine blokjes en doe in een kom.

Hak de peterselie, knoflook en sjalotje fijn en voeg deze samen met de olijfolie bij de tomaten.

Snij het stokbrood in plakken en smeer in met kruidenboter en leg deze op indirect vuur op de BBQ, zodra de kruidenboter gesmolten is en het stokbrood bijna knapperig is haal je het er af. Leg ze op een schaal en doe op ieder plakje stokbrood het tomatenmengsel en bestrooi naar smaak met zout en peper en dien op.

Indien je het tomaten mengsel eerder hebt gemaakt en uit de koelkast komt, kan deze het beste even opwarmen (handwarm) in een pan op de barbecue omdat het anders te koud is.

el = eetlepel (15 ml)

tl = theelepel (5 ml)

ml = milliliter