Hapjes

BRUSCHETTA

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2 - 4 personen

- 5 tomaten
- 1,5 el olijfolie
- 1 tl gedroogde basilicum
- 2x witte afbak baguettes
- 1 klein handje verse basilicum*
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- Peper en zout
- Extra olijfolie voor bestrijken van brood

* je kunt dit ingrediënt eventueel weglaten

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor volgens de verpakking van de afbakbroden.
2. Kook ongeveer een liter water in je waterkoker.
3. Zet met een mes een kruis op de onderkant van de tomaten en leg deze vervolgens in een pan. Giet hier dan het gekookte water overheen en laat dit zo'n 5 minuten staan. Het velletje van de tomaten zal nu een beetje loslaten.
4. Bak vervolgens de stokbroden voor 2 derde van de tijd af (dus voor ong. 7 minuten als er 10-12 minuten voor staat).
5. Haal de tomaten uit de pan en spoel deze met koud water af. Trek daarna het vel van de tomaten.
6. Snijdt de tomaten vervolgens in vieren en haal de zaadlijsten er uit. Snijdt vervolgens het vruchtvlees in kleine blokjes en doe deze in een kom.
7. Voeg hier de knoflook, olijfolie, gedroogde en de verse basilicum en peper en zout aan toe. Roer dit goed door en zet het in de koelkast.
8. Haal de stokbroden uit de oven en laat ze eerst een beetje afkoelen voor je ze in in schuine plakjes snijdt. Anders snij je de broden sneller stuk.
9. Leg ze daarna op een ovenrooster of een bakplaat en bestrijk de stukjes stokbrood met olijfolie.
10. Bak ze daarna nog voor 3-5 minuten af of tot de randjes lekker zijn verkleurd.
11. Beleg de stukjes stokbrood met het tomatenmengsel.