



🕒 ± 0.5 uur

 12 personen



In Amerika wordt met bruschetta trouwens niet het gerecht, maar het beleg wat erop zit bedoeld. Daar bestaat het beleg uit tomaten, ui, knoflook en kruiden en is het gewoon in een fles te koop.

- Zout naar smaak;
- Bakpapier;
- Bakplaat.



Overige benodigdheden:

- Ciabatta afbakbrood;
- Zwarte peper, naar smaak;
- Geraspte Parmezaanse kaas;
- 2 rode uien;
- 2 Roma tomaten;
- Bosje basilicum;
- 6 teentjes knoflook;
- 1,5 theelepel balsamico azijn;
- 2 theelepels olijfolie.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
Tip! De temperatuur kan afwijken. Zie de verpakking ciabatta.
2. Schil de uien en snijd deze ook in kleine stukjes.
3. Snijd de tomaten in kleine blokjes.
4. Meng de uien en tomaten door elkaar heen.
5. Pers de knoflook en meng dit erdoorheen.
6. Hak de basilicum fijn.
7. Meng de basilicum, zout, olijfolie, azijn en zwarte peper door het tomatenmengsel heen.
8. Snijd het brood in stukken.
9. Smeer de broodjes in met olijfolie en bestrooi ze met Parmezaanse kaas.
10. Bak de broodjes in circa 10 minuten af.
11. Verdeel het tomatenmengsel over de broodjes.

Geniet van de bruschetta!

Handige informatie

Het serveren van bruschetta

In Italië wordt dit gerecht vooral als hapje vooraf of als nagerecht gegeten. In Nederland zien we bruschetta steeds vaker als borrelhapje terug. Eigenlijk kun je dit gerechtje dus op allerlei verschillende manieren serveren. Het is maar net wat je zelf wilt!





Heb jij met dit recept zelf een lekkere bruschetta gebakken? Dan zijn wij erg benieuwd naar het resultaat! Dit kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!????

- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

