Bruschetta med pesto, cherrytomater og parmesan



Ingredienser

♥ 4 skiver loff eller landbrød (gjerne med oliven)
♥ 0,5 dl olivenolje
♥ 1 stor klase søte cherrytomater
♥ 200 g parmesan
♥ maldonsalt og kvernet pepper

Pesto Trapanese:
♥ 125 g parmesan (se tips)
♥ 100 g skåldede mandler
♥ 2 basilikumplanter (se tips)
♥ 2-3 fedd hvitløk
♥ 2 dl god olivenolje (se tips)
♥ 1 ss sitronsaft
♥ 1 ts maldonsalt
♥ litt kvernet pepper

Fremgangsmåte

Start med å gjøre klar pestoen. Den kan oppbevares i kjøleskapet i flere dager:

Riv parmesanosten. Ha de skåldede mandlene i en food processor og kjør til de blir finhakkede. Ha den revne parmesanosten også i food processoren, og så basilikumblader (og -stilker). Press hvitløken med hvitløkspresse og ha i. Kjør dette sammen til en kornete masse. Tilsett olivenolje og kjør blandingen videre til alt blir most fint sammen.

Smak til med presset sitronsaft, maldonsalt og litt kvernet pepper.

Bruschetta:
Bruk 4 skiver godt brød. Jeg bruker dette fantastisk gode olivenbrødet, men annet brød kan også brukes.

Legg brødskivene på en stekeplate og drypp over god olivenolje.

Sett stekeplaten midt i ovnen som er godt oppvarmet til 225°C og stek brødskivene i 5-10 minutter, til de har fått fin, gyllen farge og begynner å bli sprø i kantene.

Ta brødskivene ut av ovnen og smør på et godt lag pesto. Legg på halve cherrytomater tett i tett. Dekk med et godt lag høvlet parmesanost. Dryss over litt maldonsalt og kvernet pepper.

Sett stekeplaten tilbake inn midt i ovnen og stek videre i 5-10 minutter til osten begynner å smelte.

Serveres straks!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bruschetta-med-pesto-cherrytomater-og-parmesan