Bruschetta med tomater og rødløk



Ingredienser

♥ 4 skiver loff eller landbrød (se tips)
♥ 0,5 dl extra virgin olivenolje
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 4 søte, røde tomater
♥ 0,5 rødløk
♥ 1 neve friske basilikumblader
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Stek brødskivene i stekepanne med olivenolje. Brødskivene skal bli gylne og sprø på begge sider.

Du kan alternativt dryppe olivenolje på brødene og legge dem på en bakepapirdekket stekeplate. 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.

Skjær hvitløksfeddene over på midten, og gni snittflaten godt over de nystekte brødskivene.

Forbered tomattoppingen. Skjær tomatene i båter og fjern innmaten. Kutt tomatene opp i små terninger. Finhakk rødløk og basilikumblader.

Bland dette sammen med 3 ss olivenolje. Krydre med kvernet salt og pepper.

Legg tomatblandingen oppå de stekte brødene. Ringle eventuelt over litt ekstra olivenolje helt til slutt.

Serveres straks.

Tips

♥ Det er avgjørende for smaken at du bruker råvarer av god kvalitet. Bruk godt brød, søte tomater, frisk basilikum og skikkelig god olivenolje.

♥ Siden brødskivene skal stekes, går det fint å bruke daggammelt brød. Du kan bruke skiver av loff, landbrød, surdeigsbrød, baguetter osv.

♥ Bruschetta bør serveres nylaget, mens brødet er sprøtt (brødet blir etter hvert bløtt av tomatblandingen). Det går imidlertid fint å gjøre klar tomatsalaten i forkant, og så steke og toppe brødskivene rett før servering.

♥ Som nevnt innledningsvis, kan Bruschetta varieres med ulike toppinger, se **HER**. En klassiker er å supplere tomatsalaten med **fersk mozzarella** eller burrata, **pesto og parmesan** og/eller med italiensk parmaskinke. Se også **Toast med burrata og konfiterte tomater**.

For en spansk vri, se **Pan con tomate (Spansk tomatbrød)**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bruschetta-med-tomater-og-rodlok