

inköpslistan.se

Av: Iréne

Grönsaker, Smårätter, Vegetariska, Fest

BRUSCHETTA/ ITALIENSK FÖRÄTT ELLER NATTMACKA

Ingredienser

2 skivor vitt bröd *(typ lantbröd)*
2 st tomat
5 blad basilika
mozarella
olivolja
1 klyfta vitlök
flingsalt
svartpeppar
ruccolasallad *(kan uteslutas)*

Gör så här

Recepet är ungefär för en person som lättare nattmacka, eller för två personer som förrätt:

Börja med att tärna tomaterna i lagom små tärningar.
Blanda tärningarna med lagom mycket hackad basilika i en liten skål. Häll på lite olivolja och strö flingsalt och mal svartpeppar över tills det smakar rätt. Låt marinaden dra ett tag om möjligt.

Värm ugnen till 200 grader.

Blanda pressad vitlök med olivolja i en liten skål och pensla över brödet så den drar åt sig läckerheterna. Se till att varje del av brödet får del av oljan.

Lägg brödet högt upp i ugnen och rosta den i ett par minuter (inte för mycket).

Ta ut skivorna och lägg på så mycket tomatblandning som får plats. Om det blev nåt kvar av vitlök/oljeblandningen kan man skeda på lite sånt.
Lägg på lite strimlad mozarellaost.

In i ugnen igen och rosta ett tag till (inte för mycket, men nog mycket för att tomaterna ska bli varma).

Lägg upp lite ruccolasallad lite vackert på botten på en fin tallrik, ta ut läckerbitarna från ugnen och lägg dem på tallriken. garnera med lite basilikablad och drick gärna ett rött vin till.