

Bruschetta med tomat og mozzarella

Mandag 21. februar 2022

Ingredienser

8 skiver hvidt brød små skiver, gerne rent hvedebrød

4 fed hakket hvidløg

½ dl. olie

4 skiver parmaskinke eller Serrano

8 små blommetomater

1 pose frisk mozzarella

Basilikum

Fremgangsmåde.

Skær brødet i skiver og læg skiverne ud på en bageplade med bagepapir på.

Hak hvidløgsfeddene fint og bland dem i olivenolie. Pensl brødskiverne med grundigt med hvidløgsolien.

Skær tomaterne i skiver og fordel dem på brødene. Drys med lidt salt.

Læg en halv skive parmaskinke oven på tomaterne.

Top med et par skiver tynd mozzarella, som lægges pænt på tomaterne.

Sæt bagepladen i ovnen ved 225 grader varmluft og bag bruschettaen i cirka ti minutter.

De skal være sprøde og osten smeltet, så er de klar til servering.

Pynt med en kvist basilikum.