

# Bruschetta

## Mandag 25. oktober 2021

### Ingredienser

#### Bruschetta med tomat og skinke

4 tykke skiver italiensk brød  
Olivenolie  
4 fed pillede hvidløg

#### Fyld

2-3 store tomater  
2 spsk. purløg  
2 fed hvidløg, finthakkede  
1 håndfuld grofthakket koriander  
salt og friskkværnet peber  
4 tynde skiver serrano eller anden  
lufttørret skinke

#### Bruschetta med Brie og hindbær

4 skiver brød  
200 g brie  
1 bakke hindbær (eller jordbær)  
Lidt rucola

### Fremgangsmåde.

Pensl brødene til bruschettaen med olie, og grill dem i ovnen.

Skær hvidløgsfeddene midt over, og gnid snitfladen mod bruschetta-brødet, så saften fra feddet kommer ud.

Del tomaterne i kvarter, og fjern stilk og blomst. Skær dem i grove stykker. Bland tomatstykkerne med purløg, hvidløg, koriander og olie. Smag til med salt og peber, og fordel på brødet.

Læg en skive lufttørret skinke på toppen, sf brødet.

Skær baguetten og brien i skiver. Læg brødskiverne på en bageplade med bagepapir, og rist dem på den ene side i ovnen, til de er lysebrune.

Vend brødene, læg en skive brie på hver, og rist dem i ovnen i 5-10 minutter, til brødet har fået farve, og osten er smeltet lidt.

Top brødene med hindbær og rucola. Hæld til sidst lidt sirup hen over, og servér.