



VEGETARISK

Bruschetta med tomat, fetaost och stekt sparris

Kock: **Cattis Legelius** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Sommar! Ett glas rosé på altanen i solen och någonting gott till det. Det blir en bruschetta med tomat, fetaost och stekt grön sparris. A votre santé!

Jag älskar bruschettas och varierar friskt när jag gör dem. Tomater har jag alltid som bas men sedan kan vad som helst hamna på brödet innan de åker in i ugnen för gratinering. Bruschettas passar perfekt som förrätt eller som tilltugg om man gör dem i crostini-storlek. Det här receptet innehåller inga mått, bara ingredienser. Lägg på så mycket du vill ha istället - det brukar bli bäst så.



INGREDIENSER

minibaguette, skuren på längden
cocktailtomater
en god fetaost
torkad gräslök (krydda)
basilika (färsk)

saft från en halv citron
pistagenötter (rostade)
färsk grön sparris
en god olivolja
smör till stekning

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär brödet mitt itu och lägg upp skivorna på en bakplåt klädd med bakplåtspapper.
- 2** Skär upp tomaterna i fina små bitar och lägg dem i en skål. Droppa på lite olivolja och salta tomatblandningen lite. Tillsätt lite kryddor, torkade eller färska. (Finfördela de färska.) Pressa citronsaft över blandningen och blanda runt. Fördela ut den på brödsnivorna på plåten.
- 3** Smula fetaost över och sätt in dem i en uppvärmd ugn på grillning ca 5-7 minuter. Här krävs passning, alla ugnar är olika! Grilla på lite till om det inte *syns något*. Under tiden steker du den gröna sparrisen i smör och flingsalt. Lägg upp bruschettan på tallrik, lägg på den nystekta sparrisen och droppa lite fin olivolja över. Strö lite grovhackade pistagenötter över. Ät och njut!