



VEGETARISK

Grillad bruschetta x 3

Kock: **Cecilia Vikbladh** Tid: **45 min** Portioner: **4**

Bruschetta tradizionale en skiva grillat lantbröd som gnuggas med en vitlöksklyfta, fuktas med en matsked av den godaste olivolja och avslutningsvis strös med lite flingsalt. Variationerna är oändliga. Här är tre supergoda alternativ.

Italienare börjar alltid en måltid med att äta bröd, antingen helt enkelt för att dämpa hungern eller för att få tiden att gå. Vanligast är de tunna brödpinnarna, grissini, som alltid finns till hands. I mellersta Italien är det kutym att börja en måltid med en bruschetta.

Varje röra avser förrätt till ca 4 personer.



INGREDIENSER



Bruschetta al pomodoro

- 4 söta röda eller gula tomater
- 2 vitlöksklyftor
- 6 stora basilikablاد
- 2 msk olivolja
- flingsalt



Svamp- och parmesanbruschetta

- 1-2 portobellosvampar
- 1 vitlöksklyfta
- 1 dl hyvlat parmesanost
- 1 näve sköljd och avrunnen ruccolsallad
- 3 msk olivolja
- 2 tsk färskpressad citronsaft
- flingsalt och peppar

Latinoinspirerad avokadosalsa

- 2 avokados
- 1 papaya
- 0.5 rödlök
- 1 vitlöksklyfta
- 1 msk färskpressad citronsaft
- 2 msk olivolja
- flingsalt och peppar

Bröd

GÖR SÅ HÄR

1

Tomatbruschetta: Skär tomaterna i 1x1 cm stora tärningar, lägg dem i en skål. Skala och pressa vitlöken och blanda ner den, tillsätt resten av ingredienserna. Låt dra 15 minuter.

2

Svampbruschetta: Skär svampen i små tärningar och pressa vitlöksklyftan. Häll 2 msk olja i ett stekjärn, fräs svamp och vitlök, salta och peppra, ställ åt sidan. Skär ruccolasalladen i mindre bitar och blanda samman alla ingredienserna i en skål.

3

Avokadobrushetta: Skär avokado och papaya i 1x1 cm små kuber, finhacka löken, blanda samman resten av ingredienserna. Låt dra i 15 minuter.