VEGETARISK

Bruschetta

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

God och fräsch förrätt som passar de flesta i smaken. Väldigt lätt att laga och passar de flesta tillfällen.

INGREDIENSER

3 msk extra virgin olivolja
1 nypa krossad svartpeppar
1 klyfta vitlök
1 kruka basilika
4 skivor surdegsbröd
1 nypa havssalt flingor
3 st färska tomater
1 msk vitvinsvinäger
50 g parmesanost

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 225 grader.
2. Lägg brödskivorna på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över med lite mindre än hälften av olivoljan. Grilla i ugnen i ca 5 minuter.
3. Dela vitlöksklyftan på hälften och gnid ena sidan av de varma bröden med halvorna.
4. Hacka tomaten i små bitar. Plocka och hacka basilkablad, blanda tillsammans med olivolja, vinäger, salt och peppar.
5. Fördela tomatröran jämt över bröden.
6. Använd den grova sidan av ett rivjärn för att riva parmesanost över. Klart att servera!