



VEGETARISK

Bruschetta

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



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 brödsnivorna 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!