

Broodjes



voor ± 3-4 personen



CHERRYTOMAAT BRUSCHETTA'S MET BASILICUM

1 spelt stokbrood

3 takjes biologische basilicum

150 gr biologische cherrytomaatjes

1 teentje biologische knoflook

3 eetlepels parmazaanvlokken

vers gemalen peper en zout

3 eetlepels biologische olijfolie

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180 graden. Maak vervolgens het knoflookteentje schoon en doe samen met 2 eetlepels olijfolie in een bakje en zet dit even aan de kant. Spoel daarna de cherrytomaatjes onder stromend water en droog ze af met wat keukenpapier. Snij de tomaatjes in kleine partjes en zet dit ook even apart. Pluk de blaadjes basilicum van de takjes en snij deze fijn. Hou enkele blaadjes heel en apart. Meng dan de stukjes tomaat en de fijn gesneden basilicum door elkaar in een kom en voeg 1 eetlepel olijfolie toe en maal er wat peper en zout overheen. Zet dit even aan de kant. Snij nu het stokbrood in plakjes en smeer beide kanten van de broodjes in met de olijfolie waar het teentje knoflook in zit en rooster de broodjes dan in 10 minuten krokant in de oven. Haal daarna de broodjes uit de oven en verdeel de tomaat-basilicum mengsel over de broodjes. Strooi er als finishing touch nog wat parmazaan overheen en leg er een heel blaadje basilicum op.