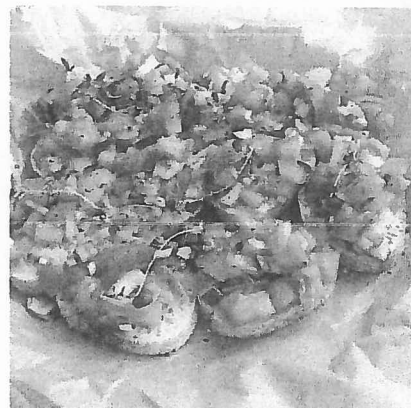


Bruschetta med tomat og rødløg

Opskrift til 10 personer

Nem opskrift på lækre bruschetta med tomat og rødløg. Den nemmeste forret, som er mild i smagen og som de fleste kan lide. Det er efter vores mening den perfekte sommerforret.



Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingrediensliste

- 2,5 stk. ciabatta
- 1,3 dl. raps- eller solsikkeolie
- salt
- 5 fed hvidløg
- 1,3 bundt frisk basilikum
- 12,5 stk. tomat
- 2,5 stk. rødløg

Fremgangsmåde

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft. Skær ciabettabrødet i skiver, og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir.
2. Pres hvidløg i en hvidløgspresser og tilsæt olie og salt. Smør blandingen på brødene.
3. Bag dem i ovnen i 5-7 minutter.
4. Hak nu løg, tomater og basilikum fint og bland det i en skål.
5. Når brødene er varme, afkøles de og toppes med tomatblandingen.

Opskrift printet fra www.mummum.dk

<https://mummum.dk/bruschetta-med-tomat-og-roedloeg/>