

Italiensk Bruschetta

- med hvidløg



*Italiensk
inspireret*

En lille hurtig forret

- eller som en snack

INGREDIENSER

1/3 squash
1 soltørret tomat
6-8 cherrytomater
8 blade frisk basilikum
1/2 fed hvidløg
Lidt citronsaft

INSTRUKTION:

Forberedelse: Læg den soltørrede tomat i blød en time eller mere for at fjerne evt. salt og gøre den lidt blødere.

Tilberedning: Hak den soltørrede tomat i små stykker, og put den i en skål. Hak også cherrytomaterne, basilikummen og hvidløget fint, og tilføj det hele til skålen. Bland det godt sammen med en ske.

Skær 1/3 af en squash, og skræl den. Skær den i stykker på langs, så du får nogle 0,5-1 cm tykke skiver, der gør det ud for brød. Dryp lidt citronsaft på hver skive, og fordel det jævnt med fingeren. Put dernæst en skefuld af tomatblandingen på hver skive, og så er bruschettaerne klar til servering.