

Bruschetta

Datum: 08-09-2014
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 ciabattabroden
- 2 teentjes knoflook
- 8 tomaten
- 6 takjes basilicum
- 200 g rucola
- 300 g pecorino (Italiaanse schapenkaas)
- 8 vijgen
- 500 g gemengde paddenstoelen

Bereidingswijze:

Bruschetta / Crostini:
Snijd het ciabattabrood in plakjes. Besprenkel de sneetjes ciabatta met olijfolie en rooster ze op de barbecue, grillplaat of in de oven goudbruin. Rasp een teentje knoflook over de gegrilde ciabatta.

Tomatencrostini:
Snijd de tomaten in vieren, verwijder de zaadkern en snijd het vruchtvlees in blokjes. Pluk de blaadjes basilicum en snijd deze fijn. Meng de basilicum door de tomatenblokjes en breng op smaak met olijfolie, zout en peper. Beleg de ciabatta met het tomatenmengsel.

Vijgencrostini:
Beleg de ciabatta met rucola en leg hier een plakje pecorino op. Snijd de vijgen in partjes en leg deze op de kaas.

Paddenstoelencrostini (crostini funghi):
Snijd de paddenstoelen en bak ze in een scheutje olijfolie. Breng de gebakken paddenstoelen op smaak met zout en peper. Beleg de ciabatta met de gebakken paddenstoelen.