

Bruschetta med jordbær

Opskrift til 6 små stykker brød

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

5 minutter

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

- 1 flute, jeg brugte et foccacia fra frost
- lidt olie, et drys salt og 1 fed hvidløg
- 1 kugle burrata
- 150-200 g cherrytomater
- 150-200 g jordbær
- 1/2 rødløg
- en lille håndfuld frisk basilikum
- 2 spsk. olie
- godt med salt og peber
- 1 spsk. limesaft cirka

Sådan gør du

1. Lad brødet tø op, hvis du har købt et på frost som jeg
2. Skær det over (vandret) som jeg har gjort på videoen og pensl med olie. Faktisk brugt jeg kun det halve brød til de 6 stykker her, så du kan sagtens bruge begge og få dobbelt så mange bruschetta. Lav blot en større portion topping så.
3. Drys med lidt salt og gnid et fed hvidløg ud på brødet.
4. Kom det i ovnen, i en bordgrill, paninijern eller på en grillpande et par minutter til det har fået farve/ grillstriber.
5. Imens skyller du tomater og jordbær og skærer begge i mindre stykker.
6. Kom det i en skål med hakket rødløg og basilikum, olie, salt og peber + limesaft.
7. Når brødet er gyldent, smøres det med burrata-kuglen.
8. Skær dem ud i mindre stykker og kom så fyldet på. Server med det samme.