

Bruschetta

Opskrift til 8 personer

I denne opskrift indgår bl.a. [balsamicoglance](#), som du kan finde en opskrift på her. Det er nemt at lave selv, og den eneste ingrediens, du skal bruge, er balsamico. Hvis du gerne vil lave den hurtige løsning, kan du også købe en færdiglavet glace – den står som regel ved siden af balsamico i supermarkedet.

Opskriften er angivet til 8 personer, forudsat at de to slags bruschetta serveres som en snack/appetizer uden andre retter til. Hvis du serverer brødene til en aftensmads-tapas, ville der jo indgå andre retter også, og så er der nok til mere end 8 her.

Forberedelsestid

15

Tilberedelsestid

10

Samlet tid

25

Ingredienser

Bruschetta med tomat

- 1 flute
- 2 spsk. olivenolie
- 1 fed hvidløg
- 4 tomater
- 1 lille rødløg
- en lille håndfuld basilikum
- flagesalt + lidt sort peber

Bruschetta med parmaskinke

- 1 flute
- 2 spsk. olivenolie
- 1 fed hvidløg
- 1 pakke parmaskinke
- 1 stor kugle mozzarella eller endnu bedre burrata
- 2 ferskner
- 2-3 spsk balsamicoglance
- flagesalt + lidt sort peber

Sådan gør du

Bruschetta med tomat

1. Skær dit flute ud i cirka 10 skiver. Skær gerne lidt på tværs, så stykkerne bliver mere aflange og skrå. Fordel skiverne på en bageplade beklædt med bagepapir.
2. Pensl skiverne med olivenolie.
3. Pres hvidløgsfedet eller riv det på et lille rivejern. Fordel hvidløget på de olie-penslede brød.
4. Sæt brødene i ovnen ved 200 grader i cirka 10 minutter. Kig dog jævnligt til dem, og tag dem ud, når de er gyldne i kanten og sprøde.
5. Skær tomaterne og rødløget i små tern, og hak basilikum groft. Bland det sammen, og fordel blandingen ovenpå de sprøde brød. Top evt. med salt og peber.
6. Server på et spækbræt eller et fad.

Bruschetta med parmaskinke

1. Skær dit flute ud i cirka 10 skiver. Skær gerne lidt på tværs, så stykkerne bliver mere aflange og skrå. Fordel skiverne på en bageplade beklædt med bagepapir.
2. Pensl skiverne med olivenolie.
3. Pres hvidløgsfedet eller riv det på et lille rivejern. Fordel hvidløget på de olie-penslede brød.
4. Sæt brødene i ovnen ved 200 grader i cirka 10 minutter. Kig dog jævnligt til dem, og tag dem ud, når de er gyldne i kanten og sprøde.
5. Hvis du selv laver balsamicoglance, kan du gøre dette, mens brødene er i ovnen. Find opskriften her ovenfor.
6. Skær fersken og mozzarella ud i skiver af passende størrelse.
7. Fordel en skive fersken, en skive mozzarella og ca. en halv skive parmaskive på hvert brød, når de er kommet ud af ovnen. Top med en kvist basilikum og en skefuld balsamicoglance. Drys med lidt salt og peber.
8. Server på et spækbræt eller et fad.