



Bruschetta met een groene salade

Ingrediënten:

- Een (spelt)zuurdesem brood dat niet te hoog is (bij de bakker hebben ze verschillende soorten)
- 2 of meerdere teentjes knoflook (en als je dit kunt vinden, knoflookolijfolie)
- verse tomaten, in kleine stukken gesneden
- olijfolie, extra vergine
- vers gemalen peper
- zeezout
- verse basilicumblaadjes

Bereiding:

Snij een paar (dikke!) plakken speltbrood af en rooster ze in een paar minuutjes aan beide kanten knapperig op, of onder de gril (of zelfs in het broodrooster als dit past). Snij per plak een mooie dikke knoflookteen in tweeën en wrijf de plakken geroosterd brood met de knoflook in. Je raspt het teentje als je het ware je brood in. Wees niet te zuinig, het geeft het brood een heerlijke smaak. Besprenkel de plakken vervolgens met de olijfolie (of een beetje knoflookolie als je dit kunt vinden) en breng ze op smaak met zeezout en vers gemalen peper. In dit stadium is het brood al heerlijk, maar voor het groentegehalte voegen we er nog een flinke hoop gesneden verse tomatenstukjes aan toe. Stapel ze mooi op de bruschetta's, sprenkel er nog een beetje extra olijfolie overheen zodat de tomaten niet uitdrogen en leg de bruschetta's terug onder de gril op de hoogste stand. Hier laat je ze gedurende een minuut of 10-12 roosteren, totdat de tomatenstukjes net geen zwarte puntjes krijgen. Snij indien nodig de verbrande kantjes van het brood af, maal er nog een beetje extra zout en peper overheen en maak af door er per bruschetta wat gescheurde verse basilicum blaadjes op te leggen.

Het bord kun je mooi opmaken door over de bruschetta's en het bord uit de losse pols nog wat olijfolie snel van links naar rechts te sprenkelen, een paar spetters balsamico dressing en wat verse peper. Superlekker, voedzaam en indrukwekkend op iedere tafel.

Serveer met groene bladgroenten met daardoor 2 gekookte eitjes gesneden. Olijfolie en zeezout erover en klaar.

