Bruschetta med cherrytomater og mozzarella



Ingredienser

♥ 1 tykk baguette (eller landbrød)
- -
♥ 0,5 dl god olivenolje
♥ 2-5 fedd hvitløk (mengde etter ønske)
- -
♥ 200 g cherrytomater
♥ 4 ferske mozzarella
♥ fersk basilikum
♥ litt mer god olivenolje
♥ litt balsamicoeddik
♥ maldonsalt

Fremgangsmåte

Finn frem de gode ingrediensene.

Skjær brødet i skiver. Press hvitløksfedd i hvitløkspresse og mos sammen med olivenolje. Pensle dette på brødskivene.

Stek skivene på stekeplate midt i ovnen ved 220°C i 5-10 minutter. Følg nøye med under stekingen. Brødskivene skal blir godt stekt, men ikke brente!

Dekk de stekte skivene med basilikumblader og legg på tykke skiver fersk mozzarella.

Dekk med halve cherrytomater. Drypp over litt mer olivenolje, litt balsamicoeddik og gi det hele et dryss maldonsalt til slutt.

Serveres nylaget!

Tips

♥ Fersk mozzarella er den viktigste ingrediensen i denne oppskriften, og jo bedre mozzarella, jo bedre smak på bruschettaen! Den mest spennende varianten lages med bøffelmelk og stammer opprinnelig fra Napoli (gleder meg sånn til å dra dit i sommer!) Fersk mozzarella lages også med kumelk, og fås kjøpt i norske matbutikker i små porsjonsposer der osten ligger i en lake. Bør brukes med en gang etter at posen er åpnet.

♥ Jeg pleier ikke å bruke mye balsamicoeddik - noen dråper holder. Jeg har en spruteflaske til eddiken min som gjør at jeg kan gi maten en sprut som gir en akkurat passe liten dæsj med eddik. Kjekt å ha!

♥ Mengden ingredienser er litt omtrentlig her, for det er jo en smakssak hvor sterk hvitløkssmak man liker, hvor mye olje man vil bruke osv. Prøv deg frem så du finner din favorittkomposisjon!

Se også **Toast med mozzarella og cherrytomater**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bruschetta-med-cherrytomater-og-mozzarella