Bruschetta med olivenmos (Bruschetta con patè di olive)



Ingredienser

Olivenmos:
♥ 6 dl sorte oliven (uten lake, se tips)
♥ 1 dl god olivenolje (se tips)
♥ 1 ts flaksalt

Servering:
♥ surdeigsbrød, loff eller baguette
♥ olivenolje til steking
♥ fersk timian

Fremgangsmåte

Olivenmos:

Sil bort laken fra de sorte olivene.

Ha dem i en food processor.

Kjør oliven til en mos. Spe litt og litt med olivenolje til du synes at mosen har passe konsistens. Smak til med flaksalt.

Olivenmosen er ferdig!

Bruschetta med olivenmos:

Stek skiver av brød i stekepanne på begge sider. Bruk olivenolje i pannen slik at brødskivene blir skikkelig sprø.

Smør på olivenmos rett før servering.

Pynt med litt fersk timian hvis du vil.

Tips

♥ Jeg bruker her sorte oliven uten stener som ligger i lake. Man kan selvsagt lage olivenmos med alle typer oliven. Bare husk på å fjerne eventuelle stener før du har dem i food processoren. Hvis de ligger i olje når du kjøper dem, trenger du ikke fullt så mye olje når du lager mosen.

♥ Bruk extra virgin olivenolje av god kvalitet! Det har mye å si for smaken. Jeg bruker dette både i olivenmosen og når jeg steker brødskivene.

♥ Mengdeangivelsen her er bare veiledende, selv om oppskriften i utgangspunktet sier 6 ganger mer oliven enn olje. Hvor stor porsjon du vil lage og hvor mye olje du liker er en smakssak. Du kan lage en mindre porsjon, og du kan bruke mindre olje hvis du foretrekker det. Bare spe på med så mye olivenolje i olivenmosen til du synes at konsistensen blir passe.

♥ Det er såpass kraftig smak på oliven at jeg ikke synes det trengs noe særlig salt, men det får du smake til selv. Ha eventuelt en skål med flaksalt på bordet, så kan hver og en velge selv om det trengs mer salt.

♥ Olivenmosen kan oppbevares i flere uker i kjøleskapet. Ha den gjerne på et glass med lokk så ikke lukten smitter over på annen mat.

♥ Bruschetta bør serveres helt nystekt og bør smøres med olivenmos rett før servering, slik at den holder seg sprø.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bruschetta-med-olivenmos-bruschetta-con-pate-di-olive