Pan con tomate (Spansk tomatbrød)



Ingredienser

- ♥ 6 skiver av godt brød
- ♥ 0,5 dl extra virgin olivenolje
- ♥ 2 fedd hvitløk
- ♥ 4 store, modne tomater
- ♥ flaksalt, kvernet pepper

Fremgangsmåte

Skjær brødet i middels tykke skiver. Stek dem i stekepanne med rikelig god olivenolje.

Brødene kan også stekes i stekeovnen ved 200°C i ca. 10 minutter til de blir sprø eller ristes i brødrister. I så fall kan du ringle litt olivenolje over dem etter at de er stekt / ristet.

Finn frem ingrediensene til toppingen.

Del hvitløksfedd på midten og gni snittflaten mot de varme, stekte brødene. Dette gir et hint av hvitløk på en veldig mild måte.

Riv tomatene på rivjern. Slik får du en jevn tomatmos, og du får også fjernet en del av væsken som ellers vil gjøre brødet for bløtt. Bare bruk den jevne mosen og kast kjernen og tomatskinn.

Bland tomatmosen med et par spiseskjeer olivenolje og smak til med salt og litt kvernet pepper.

Dekk brødene med tomatmosen. Ha eventuelt over litt ekstra olivenolje og flaksalt.

Serveres nylaget!

Tips

♥ I sin enkleste form kan tomatbrødene også lages ved å først gni ristet brød med hvitløksfedd, og deretter gni brødskiven med en halv tomat rett på brødet. Da vil du bare få et tynt lag med tomatsaft på brødet, mens det gir mer tomatsmak å lage tomatmosen som beskrevet her.

♥ For et litt mer mettende tomatbrød, kan du toppe den med god, spansk serranoskinke. Gjerne også noen gode oliven, manchego og melonskiver som tilbehør.

♥ Det er om å gjøre å servere disse tomatbrødene så nylaget som mulig, slik at brødet er sprøtt og varmt. Blir de stående en stund, vil tomatmosen gjøre brødet mer "soggy" og bløtt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pan-con-tomate-spansk-tomatbrod