



Hapjes

Trio van bruschetta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Bruschetta met hummus en gegrilde groenten

4 plakjes ciabatta's
handvol gegrilde groenten ((zoals paprika, courgette, aubergine), in plakjes)
200 gram hummus
2 takjes koriander
2 eetlepels olijfolie
peper
zout

bruschetta met camembert, appel en confituur:

4 plakjes ciabatta's
4 theelepels confituur (bessen)
1 appel (in dunne reepjes)
1/2 camembert (in plakjes)

bruschetta met ricotta en geroosterde knoflooktomaatjes

4 plakjes ciabatta's
50 gram pancetta (in dunne plakjes)
2 lookteentjes (in plakjes)
150 gram kerstomaatjes
2 eetlepels olijfolie
basilicumblaadjes
200 gram ricotta
peper
zout

Bereidingswijze

Bruschetta met hummus en gegrilde groenten

Verwarm een grillpan op middelhoog vuur. Bestrijk de plakjes groenten met olijfolie en bestrooi met peper en zout. Gril de groenten aan beide kanten tot ze zacht zijn. Gril de sneetjes brood aan beide kanten goudbruin.

Besmeer de gegrilde sneetjes brood royaal met hummus en leg er de gegrilde groenten bovenop. Werk af met een blaadje koriander.

Bruschetta met camembert, appel en confituur

Verwarm een grillpan op middelhoog vuur. Gril de sneetjes brood aan beide kanten goudbruin.

Schep er een lepel confituur op en beleg met een stukje camembert. Werk af met de appel.

Bruschetta met ricotta en geroosterde knoflooktomaatjes

Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg de kerstomaatjes op een bakplaat, besprenkel met olijfolie en voeg de knoflook toe. Rooster gedurende 15 minuten in de voorverwarmde oven gedurende.

Verwarm een grillpan op middelhoog vuur. Gril de sneetjes brood aan beide kanten goudbruin.

Bak de pancetta krokant.

Besmeer de warme bruschetta met ricotta en beleg met de geroosterde tomaatjes en de pancetta. Garneer met basilicum.

