



Hapjes

Bruschetta met geroosterde paprika en verse geitenkaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 stokbrood (of ciabatta)
2 paprika's (rood)
1 lookteentje
100 gram geitenkaas
1 handvol bladpeterselieblaadjes
1 handvol tijmtakje
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220°C. Leg de paprika's op een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze 25 à 30 minuten tot het vel zwartgeblakerd is. Draai ze af en toe om. Haal uit de oven, doe ze in een kom en dek af met folie of een bord. Laat 10 minuten rusten.

Trek het vel van de paprika's. Verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in fijne reepjes. Kruid met peper, zout en een scheutje olijfolie. Voeg wat verse tijmblaadjes toe.

Snijd het stokbrood in schuine sneetjes. Besprenkel licht met olijfolie en rooster de sneetjes in een grillpan of onder de ovengrill tot ze goudbruin en krokant zijn. Halveer de knoflook en wrijf de warme sneetjes brood in met de snijkant van de knoflook.

Leg er de plakjes geitenkaas op en verdeel de geroosterde paprika over het brood. Werk af met verse bladpeterselie en eventueel nog een drupje olijfolie.

Tip

Voor een extra toets kun je de bruschetta afwerken met een paar druppels balsamicocrème of geroosterde pijnboompitten.

Keukenbenodigdheden

Oven

