



Bruschetta med tomater og rødløk

Ingredienser

- ♥ 4 skiver loff eller landbrød (se tips)
- ♥ 0,5 dl extra virgin olivenolje
- ♥ 2 fedd hvitløk
- ♥ 4 søte, røde tomater
- ♥ 0,5 rødløk
- ♥ 1 neve friske basilikumblader
- ♥ kvernet salt og pepper



Fremgangsmåte

Stek brødsnivene i stekepanne med olivenolje. Brødsnivene skal bli gylne og sprø på begge sider.

Du kan alternativt dryppe olivenolje på brødene og legge dem på en bakepapirdekket stekeplate. Sett stekeplaten midt i ovnen som er godt oppvarmet til 225°C og stek brødsnivene i 5 - 10 minutter, til de har fått fin, gyllen farge og begynner å bli sprø i kantene.

Skjær hvitløksfeddene over på midten, og gni snittflaten godt over de nystekte brødsnivene.

Forbered tomattoppingen. Skjær tomatene i båter og fjern innmaten. Kutt tomatene opp i små terninger. Finhakk rødløk og basilikumblader.

Bland dette sammen med 3 ss olivenolje. Krydre med kvernet salt og pepper.

Legg tomatblandingen oppå de stekte brødene. Ringle eventuelt over litt ekstra olivenolje helt til slutt.

Serveres straks.

Tips

♥ Det er avgjørende for smaken at du bruker råvarer av god kvalitet. Bruk godt brød, søte tomater, frisk basilikum og skikkelig god olivenolje.

♥ Siden brødsnivene skal stekes, går det fint å bruke daggammelt brød. Du kan bruke skiver av loff, landbrød, surdeigsbrød, baguetter osv.

♥ Bruschetta bør serveres nylaget, mens brødet er sprøtt (brødet blir etter hvert bløtt av tomatblandingen). Det går imidlertid fint å gjøre klar tomatсалaten i forkant, og så steke og toppe brødsnivene rett før servering.

♥ Som nevnt innledningsvis, kan Bruschetta varieres med ulike toppinger, se [HER](#). En klassiker er å supplere tomatсалaten med [fersk mozzarella](#) eller burrata, [pesto og parmesan](#) og/eller med italiensk parmaskinke. Se også [Toast med burrata og konfiterte tomater](#).

For en spansk vri, se [Pan con tomate \(Spansk tomatbrød\)](#).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bruschetta-med-tomater-og-rodlok>