

Bruchetta's in de micro pro grill

Ingrediënten:

1 stokbrood
10 tal kersttomaatjes
1 schel hesp van +/- 1cm
olijfolie
2 teentjes look
Bruschetta kruiden
peper en zout
blok parmezaanse- of gruyèrekaas

Bereiding:

- 1) Snijd het stokbrood in gelijke schijfjes van +/- 2 tot 3cm dikte.
- 2) Smeer de stukjes stokbrood in met olijfolie en wrijf er nadien een fijngeperst lookteentje of de gedroogde lookpoeder over met de silicone borstel.
- 3) Grill deze 3' op 900 à 1000 watt in de microgolf. (grillen=deksel laag)
- 4) Ontvel en ontpit de tomaten en snijd ze in kleine stukjes met het tomatenmes.
- 5) Maal de kaas met de kaasmolen plus.
- 6) Snijd de ham in repen met het tomatenmes.
- 7) Beleg de gegrilde stokbroodjes met tomaten, hesp, de gemalen kaas en bruchettakruiden en plaats dit alles nogmaals 5' in de microgolf op 900 à 1000 watt en waan je heel even in Italië.

TIP:

- Je kan de lookbroodjes ook zonder beleg grillen en opeten.
- Je kan oneindig veel variaties maken.
- Heel fijn gemalen parmezaan: na 1x malen, nogmaals malen met de kaasmolen.

Smakelijk!!

Tine Monserez

0494/279772

tinetupperware@outlook.com