

## Bruschetta met tomaat

250g            Tomaatjes  
4                Sneetjes stokbrood  
1                Teentje knoflook  
4 eetlepels    Olijfolie extra vergine  
2 eetlepels    Balsamico  
Snufje zout  
Verse zwarte peper  
Verse basilicum

**Stap 1** Verwarm de oven voor op 180 graden. Snij 4 schuine lange plakken van het stokbrood. Pel het teentje knoflook, snij de tomaten in kleine stukjes.

**Stap 2** Smeer de sneetjes stokbrood in met een beetje Extra Vergine olijfolie.

**Stap 3** Leg de tomaatjes voorzichtig in een ovenschaal. Voeg de olijfolie en de balsamico hieraan toe; mag trouwens ook iets meer balsamico zijn als je van lekker zoet houdt. Breng de tomaatjes op smaak met het snufje zout en de verse zwarte peper. Roer het geheel goed door, voordat het de oven in gaat.

**Stap 4** Zet de ovenschaal met de tomaatjes onderin de oven en de ingesmeerde sneetjes stokbrood bovenin.

**Stap 5** Haal na ongeveer 10 minuten de stokbroodjes uit de oven en smeer deze in met de knoflook. Als je dit gedaan hebt, haal je ook de tomaatjes uit de oven. Scheur nu de basilicum en strooi deze over de tomaatjes. Roer het geheel nog een klein beetje door en laat de tomaatjes daarna even rusten en afkoelen.

**Stap 6** Schep de tomaat nu voorzichtig op de geroosterde stokbroodjes en strooi hier nog een paar blaadjes gescheurde basilicum overheen. De bruschetta met tomaat is nu helemaal klaar.