

## **Bruschetta met ansjovis en basilicum**

Porties: 4

Bruschetta's zijn één van mijn favoriete apperitiefhapjes. Het oorspronkelijke recept, afkomstig van Midden-Italië, is kinderlijk simpel: gegrild brood, tomaat, look, olijfolie en peper en zout. In deze variant heb ik het zout vervangen door ansjovis filets en sherryazijn toegevoegd voor een extra frisse toets. Gecombineerd met een Rosé wijntje een ideale start voor een zomerse BBQ! Voor een vegetarische versie kan je de ansjovis weglaten en eventueel afwerken met fleur du sel voor een iets ziltigere smaak dan gewoon keukenzout.

### Ingrediënten

- 3 medium tomaten
- 1 teentje look
- Ansjovis uit blik (5 filets)
- 1 eetlepel ansjovisolie
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel sherryazijn
- 10tal basilicumblaadjes
- Peper
- Stokbrood (idealiter minstens een dag oud) - tiental sneden van 1-1,5 cm.

### Instructies

- Stap 1 Halveer en ontpit de tomaten en snij vervolgens in fijne blokjes.
- Stap 2 Snij of rasp één teentje look fijn en voeg samen met de tomaten toe aan een mengkom.
- Stap 3 Hak de ansjovisfilets fijn en voeg toe aan de kom.
- Stap 4 Werk de tomaten af met de sherry azijn, de olijfolie en de olie van de ansjovis.
- Stap 5 Hak de basilicum fijn en voeg toe aan het mengsel.
- Stap 6 Kruid af met peper en meng goed onder elkaar.
- Stap 7 Verhit een grillpan op een hoog vuur.
- Stap 8 Snij in de tussentijd het stokbrood in fijne sneden van ongeveer 1-1,5 cm. Ik verkies het brood zo dun mogelijk te snijden om te voorkomen dat je na de apperitief al geen honger meer zou hebben.
- Stap 9 Gril het stokbrood tot je donkerbruine (maar geen zwarte) grillmarkeringen ziet.
- Stap 10 Verdeel de tomatenmengeling over de sneden stokbrood en serveer!