

RECEPTEN

BRUSCHETTA

DE 5 BESTE BELEGTIPS



CAPRESE

- Gebruik hiervoor grotere tomaten en snij ze in dunne plakken
- Snij of pers teentje knoflook
- Snij de mozzarella ook in plakjes en beleg de bruschetta om en om met plakje mozzarella en schijfje tomaat en basilicum blaadjes
- Druppel hierover een mengsel van olijfolie en vers uitgeperste knoflook en voeg naar smaak zeezout en gemalen peper toe



CLASSICA

- Gebruik hiervoor kleine zoete tomaatjes en snij ze klein
- Snij of pers teentje knoflook
- Doe nu extra virgin olijfolie in kom en meng het geheel met de tomaten en knofloof en voeg rijkelijk fijngehakte verse basilicum toe
- Beleg de bruschetta rijkelijk
- Gebruik naar behoefte zeezout en gemalen peper



TALEGGIO

Taleggio is een Italiaanse kaas, afkomstig uit het stadje Taleggio in de Val Taleggio, vlak bij Bergamo in Lombardije. Het is een kaas met een gewassen korst.

Het is een zachtzoete kaas.

- Snij de taleggio in plakjes en leg direct op de bruschetta
- leg 2 tomaten bovenop de plakjes Taleggio
- Doe de bruschetta in de voorverwarmde oven bak todat de kaas licht gesmolten is in circa 4 minuten
- Voor de finishing touch voeg een aantal druppeltjes truffelcream toe en eventueel blaadje rucola of basilicum
- Gebruik naar behoefte zeezout en gemalen peper
- Geen Taleggio voorhanden gebruik dan Brie



PEPPERONI

Gebruik hiervoor gele, rode en groene paprika's en zwarte olijven

- Snij de pepers in lange dunne reepjes, verwijder de zaadjes en bak of grill ze in olijfolie met een complete teen knoflook
- Als ze redelijk aangebakken zijn verwijder de knoflook en laat ze op een laag vuurtje voor 30 minuutjes door smoren. Af en toe even doorroeren
- Doe de pepers vervolgens in een kom en meng met de zwarte olijfjes eventueel klein gesneden
- Voeg naar smaak zeezout of gemalen peper toe



FUNGHI TRIFOLATI

Funghi Trifolati komt uit de regio Piëmont in Italië. Funghi betekent champignons. Trifolare verwijst naar een bereiding met olie, knoflook en peterselie die veel wordt gebruikt in gerechten met champignons.

- Smoor als allereerste in een pan met olijfolie geperste of fijn gesneden knoflook gedurende 2 minuten, voeg de gesneden champignon en bak deze voor circa 4 minuten
- Dek de pan af en laat het geheel sudderen voor circa 10 minuten totdat het vocht heeft afgenomen
- voeg nu de gesneden verse peterselie toe en meng alles door elkaar
- beleg nu de bruschetta en maak naar smaak af met zeezout of gemalen peper



HET BEGINT BIJ DE BASIS

100% MADE IN ITALY



BRUSCHETTE SLICES

VERKOOP INFORMATIE

WWW.VIAFARINA.NL