

APERITIVO ITALIANO

GEWOON EEN BRUSCHETTA MET OLIJFOLIE

Iedereen kent het wel; het is 'wine o'clock'. Lekker een wijntje in de namiddag omdat je het hebt verdiend. Een hapje erbij is wel zo gezellig en lekker(der) maar liever zonder al te veel inspanning.

Deze eenvoudige bruschetta is snel klaar te maken en zelfs een beetje gezond!

Ingrediënten

voor 4 personen

ciabatta 1 stuks of naar wens een ander type brood

knoflook 1 à 2 teentjes

olijfolie zoveel als nodig voor het besprenkelen van het brood; Extra vergine d'Oliva [Premiato Oleificio di Lenno](http://www.masservino.nl) te bestellen op www.masservino.nl

zout naar smaak

Come fare

grill de Ciabatta of broodjes in de oven of in een rooster. Snij ze eventueel doormidden.

pel en halveer de teentjes knoflook, wrijf het brood in door met de gesneden kant over het brood te wrijven.

leg ze op een houten plankje en serveer met olijfolie en zout.

Opmerking

de hoeveelheid olie en zout per broodje is voor iedereen verschillend, dus je kan deze het beste los serveren, zodat men zelf de hoeveelheid kan bepalen.





let wel op: alleen de echte Extra Vierge kwaliteitsolijfolie is geschikt hiervoor.

bijvoorbeeld deze favoriet van Jamie Oliver;
[Premiato Oleificio di Lenno](#)

tip

wil je iets meer keuze? Dan kun je er bijvoorbeeld roomboter bij serveren en/of een eenvoudig pesto. Een bakje naturel chips doet het altijd goed.

wijn/spijs

deze zeer eenvoudige bruschetta gaat heel goed samen met een lichte aperitivo wijn zoals de [Spèra Vermentino di Gallura DOCG](#) van het wijnhuis Siddùra

je kunt deze wijn bestellen op www.masservino.nl