

# BRUSCHETTA MET PESTO GENOVESE EN TOMAAT

- 8 sneetjes ciabatti
- 4 tomaten
- 1 potje Pesto Verde
- 3 teentjes knoflook
- 1 el extra vergine olijfolie
- zout
- enkele takjes basilicum

## BEREIDINGSWIJZE

1. Ontvel en ontpit de tomaten. Snij het vruchtvlees in blokjes en bestrooi met zout.
2. Meng de tomatenblokjes met de eetlepel olijfolie en 2 gepelde en gehalveerde teentjes knoflook. Laat een half uurtje marineren. Neem de knoflook weg.
3. Rooster de sneetjes ciabatta, wrijf ze in met het overgebleven teentje knoflook, bestrijk lichtjes met wat pesto en beleg met de gemarineerde tomaat. Garneer met wat fijngesneden basilicumblad.

- 
- Pesto
  - 80 gr Parmezaanse kaas 60 gr pijnboompitten 1 teentje look 60 gr basilicumblaadjes
  - 1.5 dl olijfolie halve citroen pezo.
  - Snij of breek de harde Parmezaanse kaas in stukjes.
  - Doe de kaas, de pijnboompitten, de gepelde look en de verse basilicum (blaadjes én takjes) in de hakmolen. Schenk er de fijne olijfolie bij en mix alles tot een gladde pesto.
    - Voeg het sap van de citroen toe en proef.
    - Kruid de saus met een snuifje zout en wat peper van de molen.
- 

