Sauzen / Italië

Bruschetta al Pomodoro

Geroosterd brood ingesmeerd met rauwe knoflook, belegd met rijpe tomaten, gemacereerd met basilicum en olijfolie – de meest ware test van je tomaten en je olijfolie, waarvoor ook niets te verbeteren is.

Tijd 15 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen zuurdesem of ciabatta (in plakjes van 2 cm dik)
- ☐ 80 delen Zeer rijpe tomaten (San Marzano, Roma of trosrijp)
- ☐ 5 delen teentjes knoflook (gehalveerd, rauw, om in te wrijven)
- ☐ 15 delen Extra vierge olijfolie (beste kwaliteit)
- ☐ 5 delen verse basilicumblaadjes (gescheurd, niet gesneden)
- ☐ 2 delen Schilferig zeezout (Maldon of Siciliaans)
- ☐ 1 deel Rode wijnazijn (optioneel, slechts een paar druppels)

Zo maak je het.

01 Ontpit de tomaten en plet ze met de hand of snijd ze in stukken van 1 à 2 cm. Laat de zaadjes en het sap erin zitten als ze lekker ruiken; gooi de waterige vloeistof weg als de tomaten erg groot zijn. Combineer in een kom met de gescheurde basilicum, een flinke snuf zout, de olijfolie en eventueel een paar druppels rode wijnazijn. Meng voorzichtig en laat precies 10–15 minuten bij kamertemperatuur macereren (niet langer). Het zout onttrekt sap aan de tomaten en vormt een lichte, geëmulgeerde dressing; te lang en de tomaten worden drassig.

02 Grill de sneetjes brood op een geribbelde grillpan op hoog vuur, of onder een hete grill, of direct op de sintels van een houtvuur, indien beschikbaar – de houtskool is waar het om gaat. Bak 1–2 minuten per kant tot ze diep goudbruin zijn met duidelijke grillstrepen en een harde, knapperige textuur door en door. De buitenkant moet bijna knapperig zijn; het interieur heeft nog steeds een lichte kauw. Haal van het vuur en wrijf onmiddellijk, terwijl het gloeiend heet is, het gesneden oppervlak van een teentje knoflook over het ruwe, geroosterde oppervlak – wrijf één keer stevig. De knoflook zal zichzelf schuren tegen de ruwe textuur; wrijf slechts één keer per schijfje, anders wordt het overweldigend.

03 Wrijf de hete toast met het afgesneden oppervlak van een teentje knoflook met één stevige veeg in – slechts één keer. Schep de gemacereerde tomaten royaal op elke plak, inclusief de samengevoegde olijfolie en het tomatensap uit de kom. Het brood moet geladen zijn: Italianen maken geen sierlijke bruschetta. Werk af met nog een scheutje rauwe extra vergine olijfolie en een extra snufje zout. Eet onmiddellijk – binnen 2-3 minuten na montage. Bruschetta wacht op niemand: na 5 minuten wordt de toast zacht en gaat het gerecht verloren.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / bruschetta-pomodoro