

## Bruschetta met vijgen dadel azijn

Lekkere frisse tomatensalade om een mooie bruschetta van te maken. Uiteraard is deze ook lekker om mee te nemen voor een picknick of te serveren tijdens een BBQ!

Menugang: Voorgerecht  
Type gerecht: Vegetarisch  
Aantal personen: 2  
Bereidingstijd: 15 minuten

---

Lekkere frisse tomatensalade om een mooie bruschetta van te maken. Uiteraard is deze ook lekker om mee te nemen voor een picknick of te serveren tijdens een BBQ!

### Bereidwijze

1. Ontvel de tomaten en hak ze in kleine stukjes.
2. Scheur de basilicum in kleine reepjes.
3. Meng de tomaten en de basilicum en roer er een scheut olijfolie door.
4. Breng de bruschetta op smaak met versgemalen peper en zout en een beetje knoflook.
5. Maak af met wat Parmezaanse kaas en een scheutje vijgen dadel azijn.

### TIPS

- Gebruik goed rijpe tomaten. Het is minder verstandig om dit recept in de winter te maken, dan zijn de tomaten niet zo smaakvol als in de zomer.
- Tomaten zijn gemakkelijk te ontvellen door ze kort te laten weken in water dat net van de kook af is. Na het weken pel je het vel zo van de tomaten af. Week de tomaten niet te lang, want dan zullen ze garen en zal de bruschetta de frisse smaak verliezen.
- Een balsamico past hier ook goed bij in plaats van de vijgen-dadel azijn

### Ingrediënten

- 2/3 tomaten
- 20 blaadjes verse basilicum
- Teentje knoflook
- 1 el olijfolie
- 1 el vijgen-dadel azijn
- Parmezaanse kaas
- Peper en zout

### accessoires