

Bruschetta met druiven en balsamico

Super snel en makkelijk te maken! Deze bruschetta met druiven en balsamico is een verrassing voor je smaakpapillen. Lekker als voorgerecht of als toevoeging aan je borrelplank of tapasmaaltijd.

Menugang: Voorgerecht

Type gerecht: Vegetarisch

Aantal personen: 2

Bereidingstijd: 15 minuten

Super snel en makkelijk te maken! Deze bruschetta met druiven en balsamico is een verrassing voor je smaakpapillen. Lekker als voorgerecht of als toevoeging aan je borrelplank of tapasmaaltijd.

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 100 graden.
2. Halveer de druiven.
3. Warm wat olijfolie op in een pan, bak daarin sneetjes ciabattabrood tot ze lekker krokant zijn. Haal het brood uit de pan en houd warm in de oven.
4. Voeg nog 2 el olijfolie toe aan de pan en bak daarin 5 minuten 100 gram gehalveerde rode druiven. Voeg wat Neolea Balsamic Vinegar toe en bak nog 3 minuten.
5. Haal het brood uit de oven, beleg met de druiven, bestrooi met Neolea Sea Salt Med Herbs en besprenkel met olijfolie.

Ingrediënten

- 100 gram rode druiven
- 1 el Neolea Balsamic Vinegar
- 2 sneetjes ciabattabrood
- 5 el Neolea extra vergine olijfolie
- 1 tl Neolea sea salt med herbs

accessoires