



BRUSCHETTA'S MET GEGRILDE PAPRIKA

INGREDIËNTEN

- 1 volkoren/meergranen afbak stokbrood
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- Olijfolie
- Peper/zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd het stokbrood in schuine plakken.
3. Snijd de paprika's in reepjes.
4. Smeer de plakken stokbrood in met een beetje olijfolie en leg de reepjes paprika op een met bakpapier beklede bakplaat.
5. Rooster de paprika +/- 20 min in de oven of tot ze gaar zijn en zet de laatste 8 minuten ook de plakken brood in de oven.
6. Beleg de plakken brood met de paprika en kruid naar smaak!

Tip:

Je kan bij de bruschetta's enorm spelen met het beleg. Kies voor tomaten voor een frissere smaak of voeg ansjovis toe!

VOORBEREIDINGSTIJD: 15 MIN

KOOK/BAKTIJD: 20 MIN

TOTALE TIJD: ± 30 - 40 MIN