Waldkorn® Trispelti bruschetta met burrata

Tomaat, Burrata,

Werkwijze

Pel en ontpit de tomaten en snijd ze in kleine blokjes. Hak de basilicum fijn. Pel en snipper de teentjes knoflook. Meng de tomaten met de basilicum, knoflook en olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Dek af en laat minstens een uur marineren in de koelkast. Schep af en toe om.

Pel het resterende teentje knoflook en snijd het doormidden. Wrijf de knoflook over één zijde van elk sneetje Waldkorn® Trispelti. Besprenkel met olijfolie en gril goudbruin. Verdeel de tomatensalsa over de bruschetta's en werk af met stukjes burrata. Serveer meteen. Smakelijk!

Ingrediënten (1 persoon)

- 2 sneetjes Waldkorn® Trispelti
- 1 rijpe tomaten
- 3 blaadjes basilicum
- 1 knoflookteentjes
- 2 el olijfolie
- peper en zout
- 1 bol burrata

10 - 20 minuten