

# Jarl & Jettes opskriftkort ©

## Bruschetta med tomat og løg

I 70'erne var jeg meget ude og spille, det var hver weekend både fredag, lørdag og i tiden for konfirmation eller i tiden før jul, også om søndagen. Jeg havde som tidligere nævnt mange faste kunder, deriblandt DUI på amager hvor jeg traf Ruth. Ruth var en meget aktiv dame der startede en karnevalsforening hvis formål var at lave et årligt karneval. Det var en forening der voksede fra år til år og til sidst var der over hundrede medlemmer som festede og morede sig. Det var en forudsætning for at deltage at man selv havde lavet dragten og det var ikke kedeligt at se på. Det var et arrangement som jeg så frem til hvert år.

**Forudsætningen for en god bruschetta er først og fremmest et rigtig godt brød, d.v.s. et langtidshævet hvedebrød uden kerner og med en god mel, gerne 00, se evt. opskrift her i kokebogen. 1 til 2 skiver til hver skæres ud og pensles med jomfruolivenolie. De ristes i en varm ovn ved 220 gr. i ca. 10 min. derefter gnider man dem med  $\frac{1}{2}$  gennemskåret hvidløg, drysser groft salt på, samt en blanding af finthakket gode solmodne tomater eller om vinteren cherry tomater (nogle tager kernerne ud af tomaterne inden de bliver finthakket, men jeg synes nu det er synd og at kernerne også smager godt). Lidt fint hakket løg, samt knust hvidløg (efter behag) derpå et par blade fintrevet basilikum og så har man en himmelsk forret der også kan bruges til hovedret.**

