



# Bruschetta met Toma'Chef tomaten

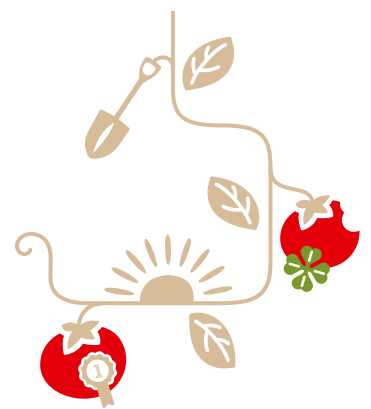
 4 personen    Type gerecht: Apero

## Ingrediënten:

- 1 bakje kleine Toma'chef tomaatjes
- 1 stokbrood
- 1 potje smeerbare geitenkaas
- 1 rode ui
- 1 teentje look
- 1 blikje ansjovis
- 1 bakje physalis

## Bereiding:

- Blancheer de tomaten 8 tot 12 seconden en nadien laten schrikken in ijswater.
- Verwarm de oven op 200 graden.
- Snij het stokbrood overlans in dunne gelijkmatige schijven.
- Besprenkel het brood met olijfolie, zout en nadien uitsmeren met teentje look.
- Pel de tomaten.
- Steek de broodjes gedurende 6 minuten in de oven tot ze krokant gebakken zijn en nadien even laten koelen.
- Smeer de geitenkaas op een broodje en nadien garneren met de tomaten (gebruik verschillende kleuren en verschillende vormen).
- Gebruik per broodje één physalis, snij dit in twee en schik dit mee op het broodje.
- Snij de ansjovis in lange reepjes, de rode ui in rondjes en dresseer mee op het broodje.
- Afwerken met peper, zout, olijfolie en met verse kruiden (koriander, dille, bieslook, shiso,..).



[www.stoffels-tomaten.be](http://www.stoffels-tomaten.be)

100%  
**Stoffels**  
TASTE COMES NATURALLY