

## PAN CON TOMATE

### SPAANS BROOD MET TOMAAT



#### Ingrediënten 4 personen:

- ½ Stokbrood in plakjes of aan 1 stuk en halveren
- 2 grote rijpe tomaten
- 1 teentje knoflook
- 2 eetlepels goede kwaliteit Spaanse olijfolie
- grof zeezout
- verse peperkorrels
- verse peterselie of bieslook

#### Bereiding:

- Bestrijk de sneden stokbrood met een klein beetje olijfolie en rooster goudbruin in de koekenpan of grillpan.
- Halveer het ongepelde knoflook teentje en wrijf ermee over 1 zijde van de geroosterde sneetjes brood
- Snijd de tomaat doormidden. Rasp de gehalveerde tomaten tot je enkel de schil over hebt. Gooi de schil weg en vang de tomatenpulp op in een kom. Meng er de 2 eetlepels olijfolie bij en meng het goed
- Serveer het brood, de tomaat, de olijfolie, de peper en het zout apart wanneer je het niet gelijk gebruikt anders wordt het brood te nat.

#### Deel je het direct uit?

Lepel dan de tomatenpulp met de olijfolie er rijkelijk over met grof zeezout, peper en peterselie/bieslook. Serveer het onmiddellijk.