

Nemt og lækkert

Kan anvendes som tilbehør til mange forskellige retter

Ingredienser:

- 1 Ciabatta brød, friskbagt
- 1 mellemstor tomat
- 1 lille pakke Mozzarella ost
- Pesto, f.eks. grøn Pesto med Basilikum, eller Chili Pesto (mere krydret)
- Salt og peber

Tilberedning:

1. Brødet skæres i stykker a ca. 7-8 x 12-13 cm
anvend kun den underste del (den øverste vælter let ved bagning)
2. Mozzarellaosten skæres i ca. 5 mm tykke skiver
3. Brødet smøres med et tykt lag Pesto, herpå placeres Mozzarellaskiver
ovenpå disse placeres tomatskiver, og der drysses med et tyndt lag
god oliven- eller rapsolie
4. Drys med salt og peber, efter egen smag

Bages i forvarmet ovn ved 220° i cirka 15 min. eller indtil osten er smeltet
Også velegnet til bagning i lukket grill

Før servering pyntes brødet med lidt fintstrimlede Basilikumblade

Vedr. ingredienser:

- Ciabatta brød, friskbagt (en velsmagende type flüte)
- Mozzarella ost (en type ost, der smelter let)
- Pesto er en blanding af krydderier og olie
- Alt kan købes i den lokale dagligvarebutik**

Ciabatta med Mozzarella i ovn eller på lukket grill (1 person)



Klar til bagning



Efter bagning, og pyntet med frisk Basilikum