



Bruschetta met fetacrème en gemarineerde kerstomaten

Bereidingstijd

< 30 min

Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

200 gram feta
50 gram Griekse yoghurt
olijfolie
1 eetlepel verse oregano (fijngesneden)
1 citroen (gerasppte schil)
peper en zout
8 sneden stokbroden (of ciabatta)
250 gram kerstomaten (in kwartjes gesneden)
2 eetlepels rodewijnazijn
1 bosje basilicum (fijngesneden)
1 spaans pepertje (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de fetacrème: mix de feta met de Griekse yoghurt, een scheut olijfolie, de oregano en de citroenschil tot een zachte crème. Gebruik hiervoor een staafmixer, blender of keukenrobot. Kruid met peper en zout.
- 2.** Bestrijk de sneetjes brood met olijfolie en gril ze mooi goudbruin in een grillpan of in de oven onder de hete grill.
- 3.** Meng de stukjes kerstomaat met wat olijfolie, rodewijnazijn, basilicum, Spaans pepertje, peper en zout.
- 4.** Bestrijk elk sneetje brood met fetacrème en werk af met de kerstomaatjes.