



Bruchettan rapeat tomaattileivät

Tiesitkö, että leivällä voi raastaa? Kyllä! Kun leipäviipaleen paahtaa rapeaksi, sen pintaan voi raastaa valkosipulia. Testaa vaikka!

Ainekset

4 annosta

Pieni tomaattisalaatti

| | |
|---------|------------------|
| 2 | tomaattia |
| 6-8 | basilikan lehteä |
| riipaus | suolaa |
| riipaus | sokeria |
| riipaus | mustapippuria |

Lisäksi

| | |
|--------------|-------------------------|
| 4 viipaletta | vaaleaa leipää |
| 2 rkl | oliiviöljyä |
| 1 | pieni valkosipulinkynsi |

Valmistus

alle 30 min

1. Laita uuni kuumemaan 250 asteeseen. Etsi kaikki raaka-aineet.
2. Pese ja leikkaa tomaatit kuutioiksi. Leikkaa basilikanlehdet suikaleiksi.
3. Sekoita tomaatit ja basilika kulhossa. Mausta seos suolalla, sokerilla ja mustapippurilla.
4. Nosta leivät uunipellille leivinpaperin päälle. Mittaa oliiviöljy lasiin. Ota pullasuti tai pieni lusikka ja voitele leipien pinta öljyllä.
5. Paahtda leipiä uunissa noin 2 minuuttia. Seuraa paahtumista, jotta ne eivät pala.
6. Kuori valkosipulinkynsi. Nosta leivät lastalle tarjoilulautaselle. Rapsuta valkosipulia leipien pintaan.
7. Jaa tomaattisalaatti leiville. Tarjoile alku- tai välipalana.

Tiesitkö että...

Resepti löytyy myös lasten kokkaussovelluksesta, Carrot Kitchen Appista, jonka voit ladata puhelimesi sovelluskaupasta!