



## **Bruchetta met pesto en tomaat (prs)**

**Hoeveelheid: 4 PRS**

### **Ingrediënt**

	<b>Aantal</b>	<b>Eenh.</b>
Stokbrood	0,40	ST
sud du sol tomaatjes (i)	0,04	KG
parmezaan (i)	0,04	KG
basilicum vers (i)	20,00	G
pijnboompit (i)	20,00	G
olijfolie sansa (i)	20,00	ML
knoflook (i)	4,00	G

### **Bereidingswijze**

1. Snij het stokbrood in plakjes van een halve centimeter.
2. Bestrijk deze met olijfolie.
3. Leg ze op een ovenrekje en laat ze drogen op 160 C.
4. Pureer de basilicum, pijnboompitten, olijfolie en knoflook fijn voor de pesto.
5. Bestrijk de broodjes met pesto, leg hierop 2 plakjes tomaat en een krul parmezaanse kaas.





**Stokbrood**  
**Hoeveelheid:** 4 ST

<b>Ingrediënt</b>	<b>Aantal</b>	<b>Eenh.</b>
stokbrood groot diepvries (i)	0,40	ST

**Bereidingswijze**

