



CIABATTA CAPRESE

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Italië

Gang: Lunch

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 20 minuten voorbereiden + 7 minuten bereiden

Ingrediënten:

- 4 ciabatta's
- 2 - 3 rijpe tomaten, in plakjes
- gemalen zeezout
- 2 bollen buffel mozzarella
- 50 gram rucola
- handje basilicumblaadjes
- Olijfolie (of basilicumolie)

Bereiding:

- Snijd de mooie rijpe tomaten in plakken en bestrooi deze royaal met zeezout uit de molen.
- Leg de tomatenplakken in een vergiet en laat deze 15 - 30 minuten uitlekken.
- Snijd de ciabatta doormidden in 2 plakken.
- Smeer de plakken in met een beetje olijfolie en rooster ze kort op een grillplaat of onder de ovengrill. (BBQ mag natuurlijk altijd en heeft mijn voorkeur!)
- Beleg de cibatta's met de mozzarella. Als je wilt kun je ze even in de oven verwarmen om de kaas te doen smelten. Wil je de broodjes meenemen, dan zou ik dat niet doen.
- Beleg de broodjes met de tomaten, wat basilicum en een plukje rucola.
- Druppel er wat olijf- of basilicumolie over en vouw de broodjes dicht.
- Heerlijk als lunch!

Buon appetito!

04-09-2025