



PAN TOMACA y JAMÓN SERRANO

Ingrediënten:

- 6 rijpe tomaten
- 2 stokbroden
- 2 tenen knoflook
- ± 50 ml olijfolie
- zout en peper
- 200g serranoham

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 220° C. Bak het stokbrood volgens voorschrift. Even laten afkoelen.

Maak de knoflook schoon en pers deze fijn met een knoflookpers.

Pureer de tomaten met de staafmixer, meng ze met de knoflook en breng het goed op smaak met zout en peper.

Snijd de stokbroden diagonaal door en maak sneetjes van 1 cm en besprenkel deze licht met olijfolie.

Rooster het brood ± 2 minuten onder de grill of in een droge koekenpan goudbruin.

Smeer de tomatenpulp op het brood en bedek het hierna met een half plakje serranoham.



Tapas Margarita

Turfmarkt 26

8021AB Zwolle

Telefoon: 038 454 26 25

Fax: 038 455 07 83

Email: info@tapasmargarita.nl

Website: www.tapasmargarita.nl