



Bruschetta's met ricotta en Groene Pesto kaas



Ingrediënten

- 1 stokbrood
- Henri Willig Biologische Koekaas met Groene Pesto
- 250 gram ricotta
- 1 citroen (rasp en sap)
- 250 gram cherry tomaten
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels oregano
- 4 takjes tijm
- Snuf poedersuiker

Een knapperig broodje, een romige laag ricotta en daarbovenop een zonnige, geroosterde topping – deze Italiaanse bruschetta's brengen in één hap het gevoel van een zomerse avond in Italië naar je tafel. Perfect om te delen tijdens een borrel met vrienden, als lichte starter bij een diner of gewoon als verwenmomentje voor jezelf. Dit bruschetta recept is simpel, maar bijzonder door de combinatie van fris, hartig en zoet. Van deze bruschetta's wil iedereen nog een tweede (of derde) pakken!

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2: Snijd de knoflook in dunne plakjes en halveer de cherrytomaten.
- 3: Doe een eetlepel olijfolie in een ovenschaal en voeg de tomaten, knoflook, tijm, oregano en poedersuiker toe. Schep goed om en rooster 30-40 minuten, tot de tomaten zacht en gekarameliseerd zijn.
- 4: Besprenkel de sneetjes brood met olijfolie, peper en zout en rooster ze 2–3 minuten in de oven.
- 5: Rasp de citroen en pers het sap uit. Meng de ricotta met het citroensap en de citroenrasp.
- 6: Verdeel de citroenricotta over de geroosterde broodjes en top af met Groene Pesto kaas en de geroosterde tomaatjes.

Zo serveer jij deze bruschetta's

Wil je jouw zelfgemaakte bruschetta's maken tot een echte eyecatcher? Serveer de bruschetta's niet alleen los, maar maak er een feest van door ze een plek te geven op een royale borrelplank. Begin met het neerleggen van de kazen en wissel af in vorm en textuur: blokjes, linten of schijfjes. Vul de plank daarna verder met kleurrijke bakjes vol olijven, dips en zoete toppings zoals honing of een romige kaasdip. Vers fruit en knapperige groenten brengen frisheid, terwijl toastjes en nootjes zorgen voor die laatste volle, gezellige uitstraling. Zo ontstaat er een plank die niet alleen een lust voor het oog is, maar ook garant staat voor een avond vol proeven, delen en genieten.

Naast deze romige ricotta bruschetta kun je ook kiezen voor een luxere burrata bruschetta, waarbij de zachte, smeulige burrata smelt op je warme broodje en een extra romige smaak geeft. Voor wie van klassiek houdt is de tomaten bruschetta perfect: fris, sappig en vol van smaak, vaak afgemaakt met een vleugje basilicum en een scheutje olijfolie. Samen vormen deze drie varianten een kleurrijk bruschetta trio, ideaal om te serveren als borrelhapje of lichte lunch, zodat iedereen zijn favoriete smaak kan ontdekken.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur



Welke tomaten doe je in bruschetta?

Voor bruschetta kies je het beste tomaten die sappig zijn, veel smaak hebben en niet te waterig zijn. Deze tomaten zijn een goede keuze voor jouw bruschetta's:

Roma- of trostomaten: stevig, zoet en minder vocht dan gewone tomaten. Ideaal om te snijden zonder dat het brood te nat wordt.

Cherry- of kerstomaten: klein, zoet en vol smaak; mooi om te halveren of in vieren te snijden voor een kleurrijke topping.

Plum- of pruimtomaten: lijken op Roma, zijn stevig en minder sappig, waardoor ze perfect blijven op de bruschetta.

Tip: Snijd de tomaten in kleine stukjes en laat eventueel overtollig vocht uitlekken voordat je ze op het brood doet. Zo blijft de bruschetta lekker knapperig.

Dit recept is in opdracht gemaakt door [Cyn In Koken](#).