



*Elvea, een feest uit Italië*

## Bruschetta met dips



### Ingredienten voor 4 Personen

|           |  |
|-----------|--|
| 100 g     | ELVEA Pomo e Legumi  |
| 100 g     | ELVEA Pomo e Peperoni  |
| 350       | ELVEA Gele gepelde Datterini tomaten (Selezione del Maestro) |
| 1 teentje | knoflook   |
|           | verse basilicum  |
|           | olijfolie  |
|           | peper  |
|           | fleur de sel   |

### Bereiding

- Snij het stokbrood in schuine plakken. Pel het teentje knoflook en snij het doormidden. Wrijf er het brood mee in. Besprenkel het met olijfolie en grill het goudbruin.
- Bestrijk de helft van de bruschetta's met de Pomo e Legumi en de andere helft met Pomo e Peperoni. Werk af met blaadjes basilicum, gele tomaatjes. Kruid met peper en zout naar smaak.

