



*Elvea, een feest uit Italië*

## Bruschetta met tomatenmousse



### Ingredienten voor 4 Personen

|             |                          |
|-------------|--------------------------|
| 1           | stokbrood                |
| 125 g       | mascarpone               |
| 2 eetlepels | Elvea Tomatenconcentraat |
| blaadjes    | verse basilicum          |
|             | peper                    |
|             | zout                     |
|             | olijfolie                |

### Bereiding

1. Snijd het stokbrood in sneetjes en grill ze goudbruin en krokant in de oven.
2. Doe de ricotta, de mascarpone en de tomatenpuree in een grote kom. Kruid met peper en zout en klop op met een garde. Doe het mengsel in een spuitzak.
3. Verhit een flinke scheut olijfolie in een pan. Zet deze op een zacht vuurtje en pof er de basilicumblaadjes in.
4. Neem de bruschetta en spuit hierop toefjes van de tomatenmousse. Werk af met een krokant blaadje basilicum.

Recept info: Njam!-tv 'Italiaans, Makkelijk en Gezond'

