



Elvea, een feest uit Italië

Easy pan con tomate



Ingredienten voor 4 Personen

2 blikken	Elvea Pelati
1	ciabatta
1 handvol	peterselie, gehakt
2 eetlepels	olijfolie
1 teentje	look
	zeezout
	peper

Bereiding

Verwarm de oven op 180°. Snij de ciabatta in sneetjes van ongeveer 1,5cm en leg ze op de ovenschaal. Bak af tot ze goudbruin zijn.

Rasp de gepelde tomaten boven een kom tot een pulp ontstaat. Kruid met peper en zeezout.

Strijk olijfolie op de broodjes met een borsteltje. Halveer de look en wrijf uit over de broodjes. Verspreid de tomatenpulp over de broodjes met een lepel.

Werk af met een snufje zeezout en vers gehakte peterselie. Serveer als hapje, en geniet!

