**Bruschetta met tomaten en buffelmozzarella**

san marzano tomaten  
toastbrood  
sjalotje  
knofloof

salie  
platte peterselie  
verse basilicum  
olijfoliespray  
peper en zout  
oude balsamico

Voorbereiding. Ontvel de tomaten. Hang ze een half minuutje in kokend water. Koel onmiddellijk af onder koud stromend water. Verwijder de schil, halveer en haal de pitjes eruit. Snijd het vruchtvlees in dobbelsteentjes.

Snipper een sjalotje en een knoflookteentje. Meng beide met de tomatenblokjes. Hak een paar salieblaadjes en een paar plukjes platte peterselie en meng ze met de rest van de bereiding. Breng op smaak met olijfolie, peper en zout.

Steek een paar sneetjes briochebrood in de toaster en grill ze rondom bruin. Bestuif de toastjes met olijfoliespray.

Dresseer met de tomatenmengeling en leg daarop schijven buffelmozzarella. Werk af met blaadjes verse basilicum en voor de fijnproevers, met een straaltje oude rode balsamico.