



Bruschetta met spinazie, makreel en pistachenoten



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 stokbrood (volkoren)
olijfolie
400 gram babyspinazie
1 citroen (sap)
peper en zout
1 handvol pistachenoot (gepelde)
1 gerookte makreel (of twee blikjes makreel)

Bereidingswijze

- 1.** Snij het stokbrood in sneetjes van 2,5 cm dik. Besprenkel het royaal met olijfolie. Leg de sneetjes brood naast elkaar op een ovenschaal en zet onder de hete grill in de oven. Let op dat het brood niet verbrand. Zodra de sneetjes brood mooi goudbruin kleuren, haal je de ovenschaal uit de oven. Draai alles om en zet opnieuw onder de grill tot de andere kant ook goudbruin is.
- 2.** Was de babyspinazie en zwier droog in de slazwierder. Meng met een beetje olijfolie, citroensap, peper en zout.
- 3.** Beleg de sneetjes brood met de spinazie. Beleg vervolgens met stukjes makreel. Werk af met grofgesneden pistachenoten.