



Bruschetta met tomatensalade en cottagecheese

1 PORTIE = 8 PERSONEN

⌚ 10 + 8 + 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 afbak schnittbroodjes volkoren
- 🍷 300 g roma tomaten
- 🍷 7½ g verse basilicum
- 🍷 3 el extra vierge olijfolie
- 🍷 1 teen knoflook
- 🍷 100 g cottagecheese

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Snijd de broodjes in 6 plakken, de uiteinden gebruik je niet.
3. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat.
4. Bak ca. 8 minuten in de oven.
5. Draai halverwege de tijd om.
6. Halveer ondertussen de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in blokjes van een ½ cm.
7. Haal de blaadjes van de takjes basilicum en snijd fijn.
8. Meng de tomaten, ¾ van het basilicum en de helft van de olie en breng op smaak met versgemalen zwarte peper en eventueel zout.
9. Halveer de knoflook.
10. Haal de broodjes uit de oven en laat 5 minuten afkoelen op de bakplaat.
11. Wrijf de snijkant van de broodjes in met de knoflook, verdeel de cottagecheese en tomatensalade erover en bestrooi met de rest van het basilicum.
12. Besprenkel met de rest van de olie.

Eet smakelijk!

TIP: Dit recept is onderdeel van een gezonde plank. Maak je gezonde plank compleet met kipwraps en bloemkoolroosjes met ansjovisdip.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

