

Bruchetta's

met tonijn

4 personen:

1/2 stokbrood
2 kleine blikjes tonijn
op olijfolie
Voor de pesto:
1 handje rucola
100 geraspte Parmezaanse
kaas 1 teentje look
1/2 bosje bieslook
2 el geroosterde pijnboom-
pitten
1 scheutje water
1 klein kneepje citroensap
1 scheut olijfolie
Peper en zout
Voor de afwerking:
2 el zwarte olijven,
fijngesneden
5 zongedroogde tomaten,
fijngesneden
enkele takjes bieslook,
fijngesnippert Parmezaan

Snijd het stokbrood in fijne sneetjes.

Rooster de sneetjes in de oven onder de grill tot ze mooi goudbruin zijn.

Doe alle ingrediënten voor de pesto in een blender. Doe er naar smaak peper en zout bij en mix fijn. werk af:

Besmeer de toastjes met de pesto en beleg met de tonijn. Werk af met de fijngesneden olijven en zongedroogde tomaten en strooi er een beetje bieslook en Parmezaan over.

Lekker bij de borrel of als voorgerecht.

Jenuta Il Falchetto, Langhe Arneis

