

# Bruschetta med tomat och paprika

4 portioner 45 minuter

## Ingredienser

2 spetspaprikor  
3 vilöksklyftor  
2 scharlottenlökar  
Olivolja  
Salt  
200g tomat  
1 knippe färsk basilika

## Gör så här

Kärna ur paprikorna och skär dem i mindre bitar. Hacka löken. Stek paprika och lök i olivolja tills dess att allt har mjuknat. Smaka av med salt och stek ytterligare ett par minuter. Lägg över paprikablandningen i en skål.

Hacka tomat, vitlök och färsk basilika. Blanda ihop med paprika- och lökblandningen. Smaka av med salt.

Rosta ditt val av bröd i ugn eller stekpanna och lägg på din bruschettamix. Ringla över olivolja och toppa med flingsalt.

