

Bruschetta med avocado og ansjos



1 Filonebrød, gerne med lidt rugmel i
1 avocado (rækker til 2 skiver brød)
1 fed hvidløg
1 bundt frisk purløg
1 glas / dåse italienske ansjoser (ikke danske skidtfisk fra nordsøen)
salt og peber
olivenolie

Flæk hvidløget og gnid det mod fladerne af brødet.

Steg brødet i olivenolie til det er gyldent på begge sider.

Skræl og udsten avocadoen og skær den i tynde skiver.

Læg avocadoskiverne på det færdigristede brød og derover ansjosfiletterne og rigeligt med purløg.

Krydr med peber og evt. lidt salt.
(Men pas på: ansjoserne er meget salte)

Man skal stole på sin egen dømmekraft (eller madskribentens), når man første gang vil lave denne bruschetta.

Den kan se lidt krads ud, men er meget smagfuld og mild bl.a. pga sammensætningen af stærk og mild.

De "sure" og salte ansjoser bliver blødgjort af den neutralt smagende avocado sammen med purløg. Brødet og olivenolien runder smagen af.

Kan serveres med et glas fyldig hvidvin, fx hvid bourgogne.

Bruschetta med avocado og ansjos egner sig godt som forret eller som tapas.