

Glutenivabad kartuli bruschettad



Hõrgud kartuli bruschettad kirsstomatitega

Gluteenivaba täistaimne versioon populaarsetest itaaliapärasest suupistetest, mida kaunistamas sarnaselt klassikalisele versioonile värsked ja mahlased tomatid üheskoos basiiliku ja küüslauguga. Kõik hea ja parem on serveeritud klassikalise ciabatta asemel aga hoopistükkis röstitud kartuliviiludel, peal värsked basiilikulehed. Tegemist on tõeliselt maitsva ning tervisliku suvise snäkiga, mis sobib hästi nii peolauale, suupisteks kui ka kiireks argiõhtueineks tervele perele.

Kogus: 3-4 sööjale

Valmistusaeg: 35 minutit

Raskusaste: kerge

Valmistamiseks vajad:

- 2 suurt või 4 keskmise suurusega kartulit (sobib nii koorega kui kooritud kartul)
- 300g pestud ja tükeldatud kirsstomateid
- 2 kooritud ja purustatud küüslauguküünt
- natuke värsked basiilikulehti (umbes 5-6 lehte)
- maitse järgi meresoola ja natuke jahvatatud musta pipart
- ½ sidrunist värskelt pressitud mahl
- 1 tl mett või vahtrasiirupit
- dulse helbeid (valikuline)

Kuidas kartuli bruschettasid valmistada?

Esmalt eelkuumuta ahi 200 kraadini ning kata ahjuplaat küpsetuspaberiga. Seejärel pese ja viiluta kartulid umbes 1 cm paksusteks ketasteks ning lao viilud küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. Küpseta kartulikettaid 25-30 minutit 200 kraadi juures seni, kuni viilud on pehmed ning pealt kuldpruunid. Senikaua, kuni kartuliviilud valmivad, valmista kate. Selleks pese ja tükelda kirsstomatid kaussi. Teises kausis valmista kaste, segades omavahel kokku mesi või vahtrasiirup, sidrunimahl, purustatud küüslauk ning maitseained. Kui kaste on valmis, vala see tükeldatud tomatikuubikute hulka. Kartuliviilude valmides lase neil paar minutit jahtuda ning serveeri seejärel tomatisegu ning värsked basiilikuga. Naudi koheselt!

Originaalretsept pärineb Meditsiinimeediumi blogist ning soovi korral saad sellega tutvuda [SIIN](#).