

Bocí

CATALAANSE DELICATESSEN

PAAMB

TOMÀQUET

B

PUUR TIJDLOOS
ONWEERSTAANBAAR

PA AMB TOMÀQUET



Soms schuilt de grootste rijkdom in
de meest simpele tradities.
Ontdek het verhaal achter
Pa amb tomàquet.

01

VAN PLATTELAND NAAR ICOON

Pa amb tomàquet ontstond op het Catalaanse platteland om oud brood weer zacht en smaakvol te maken met rijpe tomaten. Wat begon uit pure noodzaak, groeide uit tot het ultieme en meest geliefde symbool van de Catalaanse keuken.

02

MAGIE VAN INGREDIËNTEN

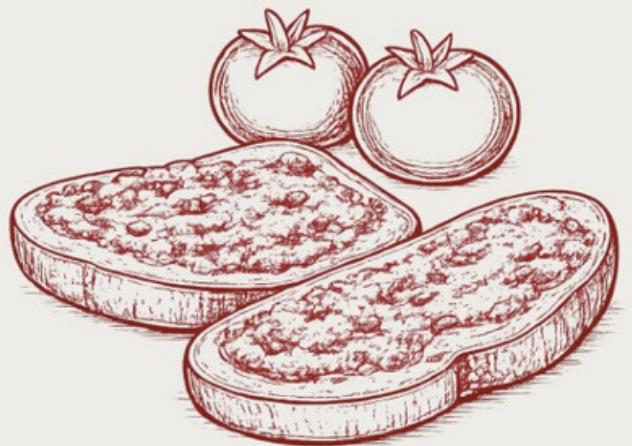
Dit gerecht bewijst dat eenvoud het lekkerst is. Geroosterd brood ingewreven met rauwe knoflook en sappige tomaat, afgemaakt met goede olijfolie en zout. Een pure en tijdloze traditie die al generaties lang exact hetzelfde is gebleven.

03

MEER DAN EEN SNACK

In Catalonië is het geen simpel voorafje, maar een essentieel deel van de cultuur. Het staat symbool voor gastvrijheid en de Spaanse eetcultuur. Of het nu bij het ontbijt of de borrel is: het brengt mensen samen.

SNEL EN HEERLIJK



INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

- 1 ciabattabrood
- 3 tomaten
- extra vierge olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- zeezout
- limoensap

TIP

Het kan beste worden geserveerd kort nadat je het hebt bereid. Wacht niet te lang waar het brood doorweekt kan worden.

BEREIDING

01.



Zet de grillstand van de oven aan en plaats het ovenrooster hoog in de oven, zodat het brood straks dicht bij de warmtebron staat.

02.



Snijd het brood in de lengte doormidden en vervolgens in brede, handzame plakken. Bestrijk de snijkanten royaal met extra vierge olijfolie en leg ze op een bakplaat. Rooster het brood vlak onder de grill in circa 3 minuten goudbruin en lekker knapperig.

03.



Snijd een klein stukje van de onderkant van de tomaten. Rasp ze op de grove kant van een blok rasp boven een kom totdat je alleen de velletjes overhoudt; deze mogen weg. Breng de tomatenpuree op smaak met zout en eventueel een drupje limoensap.

04.



Halveer de knoflookteentjes en wrijf de snijkant stevig over de warme, krokante bovenkant van het brood. Verdeel de geraspte tomaat erover en serveer direct nu het brood nog warm is.