



Rapubruschetta

Aineet: 12 ravun pyrstöä
2 tomaattia
basilikaa
valkosipulia
oliiviöljyä
suolaa, valkopippuria
4 viipaletta paahtoleipää

Valmistus: 1. Kasta tomaatit kiehuvaan veteen ja poista niistä kuoret. Koverra tomaateista siemenet pois lusikalla. Pilko tomaatit kuutioiksi.

2. Lisää pilkottu basilika ja kahdeksan paloiteltua ravun pyrstöä. Mausta oliiviöljyllä, suolalla ja valkopippurilla. Anna maustua hetki.

3. Paahda paahtoleivät ja hiero niitä valkosipulinkynnellä.

4. Asettele rapu-tomaattiseos esimerkiksi pyöreän muotin avulla paahtoleipäviipaleen päälle. Koristele lopuilla ravun pyrstöillä ja basilikan lehdillä. Tarjoa jokirapukeiton kanssa.

www.superkokki.com