

Tomatbrød alla Viestad



Det er lørdag, det er juni og sommer! Og tid for grillmat og

enklere liv. Noen dager er det greit å bruke mye tid på kjøkkenet og andre ganger må alt gå kjapt fordi det er så sinnsykt deilig å bare være. Ute. Her kommer en idè til et raskt og digg tilbehør til grillmiddagen. Hiv sammen en salat i tillegg til noe kjøtt eller fisk, så er du der.

Oppskriften fikk jeg av Andreas Viestad da jeg var på Geitmyra gård, for en tid tilbake. Mer om det kan du lese [her](#). Idèen er like enkel som den er rask og dessuten svært rimelig.



Tomatbrød – perfekt grilltilbehør:

(til ca 6-8 folk)

2 baguetter eller ciabatta, gjerne halvstekte og av billigste sort

2-4 fedd hvitløk, litt avhengig av størrelse

2 tomater

litt havsalt

litt olivenolje

Stek baguettene etter anvisning på pakken. Fyr opp grillen eller sett på stekeovnen, gjerne med grillelement. Del baguettene på langs og grill de til de er skikkelig sprø, som ristet brød. Skrell hvitløksfeddene og gni brødet inn med hvitløk, brødet vil fungere som et rivjern. Skjær tomatene i to og gni brødet inn med innsiden av tomaten. Ringle over litt olivenolje og strø over havsalt SPIS!

