



# Pan de campo med ugnsrostade tomater och Queso Fresco

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Stekt lantbröd, eller bruschetta, med ugnrostade körsbärstomater, olivolja och Queso Fresco? svårare än så behöver det inte vara att fixa ett riktigt gott tilltugg.

## INGREDIENSER



250 g körsbärstomater, gärna på kvist  
3 msk olivolja  
en nypa socker  
en nypa fingsalt  
1 msk vinäger  
en nypa färsk bladpersilja  
1 st baguette eller annat lantbröd  
olivolja till stekning  
queso blanco

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200°C. Lägg tomaterna i en bakplåtspappersklädd ugnform. Ringla över olivolja och strö över salt och socker. Rosta i ca 20-25 minuter. Spara saften från tomaterna och blanda den med vinäger och persilja, smaka av med salt och peppar.
- 2** Skiva brödet och stek det i olivolja så att det får fin färg, pensla på tomatsaft- och vinägerblandningen. Toppa med tomater och smulad Queso Fresco. Klipp över lite persilja.