



New York bruschetta met pastrami en zuurkool



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 rode ui (in dunne ringen)
1 scheutje rodewijnazijn
1 ciabattabrood
olijfolie
200 gram verse zuurkool (uitgelekt)
mosterd
100 gram pastrami
1 bakje tuinkers

Bereidingswijze

- 1.** Overgiet de uiringen met de rodewijnazijn en laat even marineren.
- 2.** Snij de ciabatta doormidden in de lengte en bedruppel de twee snijkanten met olijfolie.
- 3.** Snij vervolgens in kleinere stukken en gril deze mooi goudbruin op de barbecue.
- 4.** Doe de zuurkool in een kookpot en verwarm op een laag vuur.
- 5.** Bestrijk elk stuk brood met een dun laagje mosterd.
- 6.** Verdeel hierover de zuurkool en de pastrami.
- 7.** Werk af met de gemarineerde uiringen en de tuinkers.