

Sandwiches met geroosterde tomaten en biologische hummus met Bretons zeewier



4 mensen

10 minuten voorbereiding

5 minuten koken

De ingrediënten

2 x 105 g glaasjes hummus van zeewier van la belle-iloise
4 grote sneden boerenbrood
24 kerstomaten
2 lente-uitjes
8 ontpitte zwarte olijven
4 handenvol sla
Een paar verse kruiden voor decoratie

De fasen

- 1- Verwarm de oven voor op 240°C (gasstand 7/8)
- 2- Doe de hele kerstomaatjes en de in de lengte in repen gesneden uien in een schaal met antiaanbaklaag
- 3- 5 minuten bakken
- 4- Rooster de sneetjes brood
- 5- Besmeer elk sneetje brood met $\frac{1}{2}$ potje hummus en leg de gekoelde tomaten, uien en in plakjes gesneden olijven erop
- 6- Garneer met een paar verse kruiden en serveer met een paar blaadjes sla