

## Bruchetta med seranoskinke

Pr. person:

1 skive ciabatta brød ristes i ovnen ved ca. 200 grader til den er let brun og sprød.

Brødet smøres med aioli eller hvidløgsmayonaise (mayonaise tilsmagt med hvidløg).

Herefter dækkes brødet med tyndt skåret seranoskinke og der pyntes med små terninger af tomat uden skind og kerner, basilikumskviste og til slut en stribe balsamico.