



Vis op toast met oregano

Dit is een origineel recept uit het Italiaanse Ligurië. Het is een regionaal recept uit de stad Moneglia bij Genua. De Italiaanse naam is "a scabeggio". In Moneglia worden veel soorten gerookte vis op deze manier gegeten. Zoals makreel, paling, tonijn en ansjovis.

In Lombardije heet hetzelfde recept "carpione"

Mocht je kiezen voor tonijn, kijk even op het blikje of het milieuvriendelijk is.

Eet smakelijk !

Nodig voor 6 personen :

- ½ bruin brood, wat ouder
- 4 rijpe tomaten, in kleine stukjes gesneden
- Paar schijfjes tomaten, als garnering
- 12 ansjovis, afgewassen, gefileerd en gehalveerd
- 320 gram gerookte vis of tonijn
- Ca 25 zwarte olijven, zonder pit
- 2 eetlepels kappertjes
- 1 knoflookteentje, in stukjes gesnipperd
- 3 takjes gesnipperde peterselie
- 1/2^e theelepel heel fijn gesneden oregano
- Beetje zout en peper
- Italiaanse olijfolie
- 4 hard gekookte eieren

Bereiden :

1. Breek het brood in kleinere stukken en besprenkel het met een béétje water
2. Leg het brood op een bord
3. Mix in een schaal de stukjes tomaat, stukjes vis, olijven, kappertjes, ansjovis en knoflook door elkaar met 2 lepels. Goed mengen
4. Doe dit op het brood
5. Sprenkel er de olijfolie en de peterselie en de oregano overheen
6. Garneer het met de schijfjes tomaat en de gehalveerde eieren.

Een hartelijke groet van Tienieke en eet smakelijk !