

Bos bruschetta med skinke og gedeost:



Hansens opskrifter

Det skal du bruge:

4 skiver lyst brød
4-8 skiver Parma eller Cerrano skinke
2 tomater
1 rulle fransk gedeost
Oregano
Oliven olie

Sådan gør du:

Brødskiverne pensles med olivenolie og lægges på en plade med bagepapir.

Skiver af skinke lægges på brødet. Tomater hakkes groft og fordeles over skinken.

Skiver af gedeost lægges over de hakkede tomater.

Gedeosten pensles med olivenolie og drysses med oregano.

Brødene sættes i en 200° forvarmet ovn og bages indtil gedeosten sammen med olivenolien smelter og bobler let op. (ca. 15 min.).

Serveres straks.

