

Bo's bruschetta med røget svinemørbrad



Hansens opskrifter

Ingrediense

4 personer

1 moden avocado (ca. 150g)
1 tomat (ca. 125g)
150g røget svinemørbrad
200g Hytteost 4%
½ tsk. groft salt
2 fed hvidløg
4 skiver Grydebrød. (se andet sted på siden).
100g smør
25g salat, fx rucola salat og rødbedeblade

Sådan gør du:

Flæk avocadoen og fjern sten og skind.
Hak avocadokødet groft.
Halver tomaten og fjern de våde kerner.
Skær tomatkødet i tern.
Hak det røgede svinemørbrad
Bland hytteosten med hakket avocado,
tomat tern, hakket røget svinemørbrad
og salt.

Blødgør smør og rør det sammen med
knust hvidløg.

Smør brødsiverne på begge sider Og rist
dem i ovn ved 200 grader på bagepapir.
Først 7 minutter på den ene side,
vend brødene og rist i 5 minutter.

Fordel først lidt salat på de lune brød,
derefter hytteostblandingen og til sidst
resten af salaten.

Server straks.

