

UKENS OPPSKRIFT

Fra
RÅGO[®]



Bruschetta

(4-6 porsjoner)
2-400 g spekeskinke
Lyst brød
1 båt hvitløk
Olivenolje
12 cherrytomater,
delt i mindre biter
1 neve revet basilikum
Salt
Pepper

Drypp olivenolje på tynne brødsiver, gjerne landbrød. Stekes i ovn ved 250 grader i ca. 5 minutter eller i litt olivenolje i en varm panne til brødet blir gyllent. Bruk bredsiden av knivbladet og knus hvitløken. Gni hvitløken over brødsnivene, så de får god smak.

Bland tomater, basilikum og olivenolje i en bolle. Smak til med salt og pepper. Legg på brødet og server med en skive spekeskinke.

RÅGO[®]
Fra
TRONDHEIMS
KJØKKENHAGE