

Bruschetta med Frugt & Ost

Bruschetta med Frugt og Ost. Ja nu tænker i at det er gået helt bims for ham Bruschetta med ost og frugt. Helt roligt det er et fantastisk nemt og velsmagende snack som sagtens kan serveres som forret eller velkomstsnack. En lille nem og frisk anretning.

Bruschetta med Frugt & Ost og en lille pift af Honning

til 4 portioner.

forberedningstid ca. 15. min tilberedningstid: ca. 20min.



Ingredienser Til Bruschetta med Frugt & Ost

- 4 skiver groft fuldkorn Baguette
- 4 skiver 45+ Ost
- 1 pære
- 1 æble

- flydende Honning
- 8 friske timian kviste (kan undlades)
- [Kærgården® italienske urter*](#)

Fremgangsmåde - Sådan laver du Bruschetta med frugt & ost

1. Vi starter med at vaske æble og pæren derefter, udkerner man dem og skærer dem i tynde skiver 2-3mm.
2. Du tager dine baguette skiver og smører dem med de italienske urter. Og rister den på brødhylden i grillen til de er gyldne på undersiden ved ca. 200 grader.
3. Derefter tager du dem af grillen kommer en skive Ost på hvert skive. Skærer den til så den passer til brødet.
4. Nu ligger du pære og æble skiverne på skiftevis, og dine timiankviste henover.
5. Tilsidst tager du din flydende honning og kommer en teske hen over hvert brød.
6. Nu er det tid til dine brød kommer tilbage i grillen til osten er smeltet.

Serveres straks efter tilberedning.

Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- **Napoleon Rogue All Black:** [Backyardliving.dk*](#)

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).