

Chevréost i ugn

Ingredienser: Chèvreost, surdegsbröd, valnötter, honung, rucola

Gör så här

1. Sätt ugnen på 225 grader.
2. Hacka valnötterna grovt. Rosta surdegsbrödet i brödrosten eller i stekpannan med en skvätt olivolja. Placera brödsnivorna på en plåt med bakplåtspapper emellan. Lägg chèvre skivorna på brödet och strö över de hackade valnötterna.
3. Sätt in i ugnen ca 5 min eller tills chèvren börjar smälta.
4. Under tiden som förrätten gratineras i ugnen, dela upp rucolasalladen på fyra tallrikar.
5. Ta ut förrätten ur ugnen och placera på rucolabäddarna. Ringla honungen över.