

Chèvre chaud

Ca 6 portioner

1 Surdesbaguette

Ca 450 gram Chèvre

150 gram rostade valnötter

4,5 msk olivolja

1,5 msk sherryvinäger

4,5 msk honung

Salt och svartpeppar

Ca 250 gram mixsallad



Gör så här

Sätt ugnen på högsta värmen med grilleffekt.

Skiva bagetterna och getosten i 18 skivor, ca 1 cm tjocka. Lägg brödsnivorna på en bakplåt täckt med bakplåtspapper. Lägg en skiva getost på varje brödsniva.

Grovhacka valnötter.

Rör ihop olivolja sherryvinäger och honung. Smaka av med salt och svartpeppar.

Sätt in brödsnivorna med getosten i ugnen och grilla i 5 minuter. Håll koll så att det inte bränns.

Lägg på salladen på tallriken, strö över valnötter och ringla över dressingen. Lägg därefter på brödsnivorna med getosten

Smaklig måltid

Birgitta