

Crostini med CAMBOZOLA, rucola och valnötter



40 minuter



4 portioner

INGREDIENSER:

- 150 g CAMBOZOLA
- 250 g baguette
- 100 g rucola
- 75 g valnötter



GÖR SÅ HÄR:

1. Skölj och torka rucolan. Grovhacka valnötterna. Skär CAMBOZOLA i bitar. Skär baguetten i ca 1 cm tjocka skivor. Lägg skivorna på ett bakplåtspapper.
2. Förvärm ugnen (200 °C över-/undervärme, 180 °C varmluft). Rosta brödsnivorna i den förvärmda ugnen tills de är gyllenbruna och krispiga. Fördela CAMBOZOLA jämnt över de rostade brödsnivorna. Lägg några rucolablad på varje crostini och strö över valnötter.