

Bruschetta med spekeskinke, hvitost og bær



Oppskrift på bruschetta med norsk spekemat, hvitost, litt grønt og friske bær. Altså en norsk vri på den italienske klassikeren. Dette er en enkel, rask og god rett som passer perfekt til forrett, lunsj, tapas eller som innslag til koldtbordet.

1

Tilbered brødet

Rist landbrød og påfør smør.

2

Tilbered topping

Pannestek grønnkål og spinat i olje i 1 minutt.

3

Rist nøtter og server

Grovhakk hasselnøtter og rist i en panne.

Topp så brødskivene med spekeskinke, grønnkål og spinat blanding, hvit geitost, friske bær og de ristede hasselnøttene.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Landbrød	4 skiver
Smør	
Spekeskinke	2 pk
Blåbær	1 beger
Hasselnøtter	1 neve
Spinat	1 pose
Grønnkål	1 neve
Hvit geitost	

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter