

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Varm salamibaguette med pesto og kalamata oliven

Image not found or type unknown



Varm baguette med salami og italienske smaker. Tar bare 20 minutter å lage.

## 1

### Slik gjør du

Skjær snitt på skrått i baguette og fyll de med pesto og revet ost. Stek den i ovnen til gylden sammen med en ildfast form med cherrytomater, olivenolje og salt og pepper.

## 2

### Fyll med salami og server

Server den varme baguette fylt med salami i alle snitt og de lune cherrytomatene. Topp med basilikum og en skål med kalamata oliven.

## Ingredienser

### Du trenger

Liten baguette	1 stk
Gilde salami	6 skiver
Pesto	1 glass
Revet mozzarella	2 never
Cherrytomater	1 gren
Basilikum	1 stk
Sorte oliven u/stein	1 glass / pk
Olivenolje	
Salt & Pepper	

## **Allergener**

- Gluten
- Melk