

## Baguette med salami, ost og eple



Denne retten tar kort tid å lage og er skikkelig god.

1

### Slik gjør du

Del baguetten i to på langs, men ikke kutt helt igjennom. Smør med smør og fyll den med rucola, salami og gulost.

**2**

## **Skjær opp eple**

Skjær eple i tynne skiver og stikk inn mellom pålegget.

**3**

## **topp med valnøtter og balsamico**

Dryss over hakkede valnøtter og server med kremet balsamico.

## Ingredienser

### Du trenger

|                  |                |
|------------------|----------------|
| Liten baguette   | 1 stk          |
| Gilde salami     | 8 skiver       |
| Smør             | 1 ts           |
| Ruccola          | 1 never        |
| Ost              | 4 skiver       |
| Eple             | 0,5 stk        |
| Valnøtter        | 2 ss (hakkede) |
| Kremet balsamico | 1 ss           |

### Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter