

Bruschetta med kokt skinke



Denne retten er perfekt til frokost og lunsj!

1

Rist brødet først

Rist brødet og gni det inn med et delt hvitløksfedd. Hell over olje før du begynner med toppingen.

2

Finhakk tomater og rødløk

Finhakk tomater og rødløk. Ha i eddik, olje, salt og pepper. Bland godt sammen i en bolle. Server på brødskeen sammen med Gilde kokt skinke og fersk basilikum.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Tips: Topp gjerne med ferskmozzarella!

Ingredienser

Du trenger

Ekte kokt skinke	1 pk
Brød	4 skiver
Cherrytomater	1 pk
Små rødløk	0,5 stk
Eplecidereddik	2 ts
Olivenolje	salt stk
Salt & Pepper	
Basilikum	

Allergener

- Gluten