

Bruschetta marineret rösti med Top af græsk ost

Opskrift nr.:

91-0002

Råvarer:

Varenummer

Kg		
2,000	Kartoffelrösti, små	
1,000	Puck ost i brik fra Arla	
0,700	Cherry tomater i skiver	
0,200	Würzöl naturel Bruschetta	238200
3,900	Total	

Arbejdsgang:

De små kartoffelrösti smøres med den afvejede mængde Bruschetta marinade. Herpå lægges en tynd skive puck ost og derefter et par skiver cherrytomat på toppen. Pyntes af med en kvist grønt på toppen (F.eks. frisk timian, ærteskud eller rosmarin).

Tilberedning:

Steges i en forvarmet ovn ved 180°C i ca. 20 min. Eller til den ønskede sprødhed er opnået.