

## Toast med brie og Prosciutto di Parma



Foto: Mats Dreyer

### Ingredienser (4 portioner)

- 4 brødsiver (f.eks. brioche)
- 4 spsk. god tomatsauce (hjemmelavet eller købt)
- 8 skiver brie
- 2 spsk. finthakket oregano
- 4 skiver Prosciutto di Parma
- 2 spsk. honning
- ½ tsk. stødt sort peber

### Fremgangsmåde

- Smør tomatsaucen udover brødsiverne.
- Læg skiver af brie på brødet og drys med oregano.
- Bag toastene i ovnen ved 200 grader i ca. 10 minutter, til osten er smeltet.
- Top toastene med Prosciutto di Parma, honning og lidt peber.