

Lämmin leipä, jossa brie-juustoa ja Prosciutto di Parmaa



Valokuva: Mats Dreyer

Ainekset (4 annosta)

- 4 leipäviipaletta
- 4 rkl hyvää tomaattikastiketta (itse tehtyä tai ostettua)
- 8 viipaletta brie-juustoa
- 2 rkl hienonnettua oreganoa
- 4 viipaletta Prosciutto di Parmaa
- 2 rkl hunajaa
- 1/2 tl jauhettua mustaa pippuria

Valmistus

- Levitä tomaattikastike leipäviipaleille.
- Aseta leipäviipaleet päällekkäin ja ripottele oregano päälle.
- Paista leipiä 200 asteessa noin 10 minuuttia, kunnes juusto on sulanut.
- Lisää leipien päälle Prosciutto di Parma, hunaja ja hieman pippuria.