Ostesmørbrød med pære og blåmuggost

Ingredienser



♥ 4 skiver grovt brød
♥ 50 g smør
♥ 100 g gulost
♥ 1 pære
♥ 150 g Cambozola
♥ 4 ss flytende honning

Servering:
♥ spekemat
♥ fersk basilikum

Fremgangsmåte

Smør brødskivene godt med smør. Legg skivene på bakepapirdekket stekeplate.

Riv gulosten og legg på halvparten av skivene.

Legg pæreskiver oppå gulosten. Dekk deretter med tykke skiver Cambozola.

Varm ovnen til 220°C med grillfunksjonen på. Sett platen inn litt høyt i ovnen og stek brødskivene i 5-8 minutter, til osten har smeltet og brødskivene har blitt godt stekt. Følg nøye med så brødskivene ikke blir brente.

Når brødskivene er ferdig stekt, tas de ut av ovnen og settes sammen.

Hell over rikelig med flytende honning, og server ostesmørbrødene varme - gjerne med spekemat som tilbehør.

Tips

♥ Jeg brukte hjemmebakt Kneippbrød til disse ostesmørbrødene. Oppskriften kommer her på bloggen i løpet av helgen.

♥ Ostesmørbrød bør alltid serveres varme og helt nylagde.

♥ Cambozola fås kjøpt i velassorterte matbutikker med ostedisk, blant annet hos Meny.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostesmorbrod-med-paere-og-blamuggost