Tartines med chèvre, valnøtter og honning

Ingredienser



♥ 1 baguette
♥ 250 g chèvre (se tips)
♥ 100 g valnøtter
♥ flytende honning

Fremgangsmåte

Del baguetten i tynne skiver (se tips).

Legg skivene utover en stekeplate. Platen kan gjerne være dekket med aluminiumsfolie, men det går også fint med bakepapir.

Legg en skive chèvre på hver lille brødskive og legg på noen valnøttbiter.

Ringle over rikelig med flytende honning.

Sett platen inn i ovnen og stek brødskivene ved 200°C (gjerne varmluft) i 5-10 minutter, eller til du ser at osten begynner å smelte og at brødet blir gyllent i kantene.

Serveres nylaget!

Tips

♥ Skjær baguetten i tynne skiver (ca. 1/2 cm). Jo tynnere, jo sprøere blir crostiniene.

♥ Chèvre er en fransk geitost. Jeg har her brukt chèvreruller med skorpe, som skjært i skiver passer perfekt i størrelse til små baguetteskiver.

♥ Selv om jeg ikke har gjort det her, kan du gjerne legge på litt fersk timian i stedet for eller i tillegg til valnøttene.

♥ Se også varianter av italienske **Bruschetta** eller italienske mini-toast som kalles for **Crostini**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tartines-med-chevre-valnotter-og-honning