Feta-bruschetta med karamelliserede nødder og pærer

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	20 Min.
Tilberedningstid	20 Min.
Styk	12
Apparat	Combair V2000 fra 2021

Uanset om det er en mousserende cocktail eller en forfriskende mocktail, kombinerer denne bruschetta krydrede, søde og sprøde aromaer og giver en afbalanceret smagsoplevelse.

Bruschetta

2 spiseske flydende honning

50 g nødder, (f.eks. valnøddekerner) groft hakket

100 g fetaost, i stykker

75 g græsk yoghurt

en smule salt

lidt peber

½ baguette, i 12 ca. 1 cm tykke skiver

2 rosmarinkviste, nåle plukket af

Anretning

1 lille pære, i fine udskæringer

lidt citronsaft

lidt olivenolie

1 fingerspids salt

Bruschetta

Forvarm ovnen med varmluft til 180 °C. Bland honning og nødder i en skål. Kom fetaost og yoghurt i en foodprocessor, purer blandingen i ca. 2 minutter, til den bliver cremet, smag til med salt og peber. Placer baguetteskiverne i en bradepande med bagepapir, smør fetacremen over. Fordel nødde- og honningblandingen ovenpå, drys med rosmarin. Sæt bradepanden ind i den forvarmede ovn, og bag i ca. 15 minutter. Tag den ud, lad den køle af kortvarigt.

(For)varm ovnrummet til 180 °C i Varmluft

Sæt pladen ind

Varmluft 180 °C i 15 Min.

Anretning

Mariner pæreskiverne med lidt citronsaft, olivenolie og salt, læg dem på de varme bruschettaer.

Tilbehør

Bradepande

Yderligere oplysninger

Oprettet den	16.12.2024