

Oppskrift

Varm salamibaguette med pesto og kalamata oliven



Varm baguette med salami og italienske smaker. Tar bare 20 minutter å lage.

1

Slik gjør du

Skjær snitt på skrått i baguette og fyll de med pesto og revet ost. Stek den i ovnen til gylden sammen med en ildfast form med cherrytomater, olivenolje og salt og pepper.

2

Fyll med salami og server

Server den varme baguette fylt med salami i alle snitt og de lune cherrytomatene. Topp med basilikum og en skål med kalamata oliven.

Ingredienser

Du trenger

Liten baguette	1 stk
Gilde salami	6 skiver
Pesto	1 glass
Revet mozzarella	2 never
Cherrytomater	1 gren
Basilikum	1 stk
Sorte oliven u/stein	1 glass / pk
Olivenolje	
Salt & Pepper	

Allergener

- Gluten