

Oppskrift

Baguette med salami, ost og eple



Denne retten tar kort tid å lage og er skikkelig god.

1

Slik gjør du

Del baguetten i to på langs, men ikke kutt helt igjennom. Smør med smør og fyll den med rucola, salami og gulost.

2

Skjær opp eple

Skjær eple i tynne skiver og stikk inn mellom pålegget.

3

topp med valnøtter og balsamico

Dryss over hakkede valnøtter og server med kremet balsamico.

Ingredienser

Du trenger

Liten baguette	1 stk
Gilde salami	8 skiver
Smør	1 ts
Ruccola	1 never
Ost	4 skiver
Eple	0,5 stk
Valnøtter	2 ss (hakkede)
Kremet balsamico	1 ss

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter