



Ingridienser

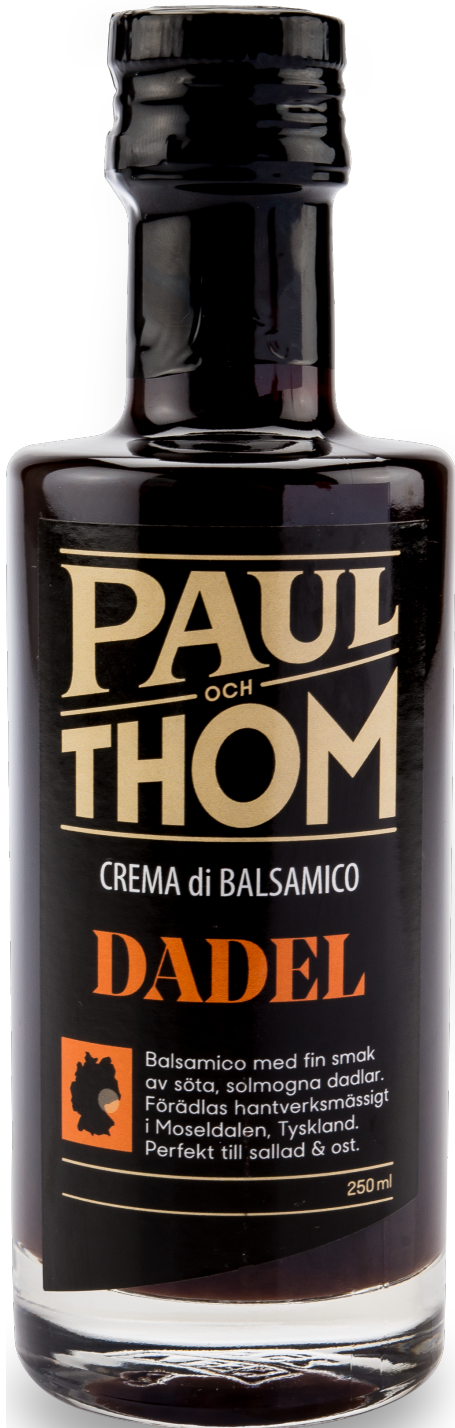
4-6 Tunnbröd
1 förp Gröna peperoni
100g Getost
1 st Avokado
1 st Rödlök
1 knippe Salladslök
1 näve Valnötter
Balsamvinäger

Tunnbrödssnittar med getostkräm

Riktigt goda tunnbrödssnittar med getostkräm som toppas med valnötter, rödlök, salladslök och balsamico.

Gör så här:

- Sätt ugnen på 200°
- Kärna ur avokadon och skär den i mindre tärningar.
- Häll av oljan från den gröna peperonin.
- Mixa samman grön peperoni, getost och avokado.
- Skär rödlök och salladslöken i tunna skivor.
- Bred ut getostkrämen på tunnbröden och toppa med rödlök, valnötter samt salladslök.
- Skjuts in tunnbröden i ugnen och grädda i ca 10-15 minuter tills de fått en fin färg.



Dadel Crema di Balsamico



Färskostfyllda gröna peperoni