Crostini med bellotaskinke og mascarpone



Ingredienser

♥ 10 skiver baguette
♥ 2 ss smør
♥ 100 g mascarpone
♥ 100 g bellotaskinke (Jámon Ibérico de Bellota)
♥ 5 cherrytomater
♥ 10 små mintblader

Fremgangsmåte

Smør baguetteskivene med smør på begge sider. Legg skivene i en stekepanne og stek dem sprø og gylne på middels varme.

Stryk et lag mascarponeost på hver toast.

Legg på rikelig med bellotaskinke.

Pynt med en halv cherrytomat og et lite mintblad.

Tips

♥ Mascarpone er en kremete, italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Mascarpone kan som sagt erstattes med kremost naturell.

♥ I stedet for en halv cherrytomat kan du bruke en tynn skive fersken eller nektarin.

♥ Mintbladet kan byttes ut med et lite basilikumblad.

♥ Og selvfølgelig må det ikke være bellotaskinke. Disse toastene blir kjempegode med alle varianter av spekeskinke!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/crostini-med-bellotaskinke-og-mascarpone