Toast med pære, blåmuggost og honningstekte valnøtter

Ingredienser



♥ 2 skiver godt brød (se tips)
♥ 2 ss smør
♥ en liten neve ruccola
♥ 1 stor pære
♥ 100 g blåmuggost (gjerne Rochebaron, se tips)
♥ 50 g valnøtter
♥ 2 ss honning

Fremgangsmåte

Smør brødskivene med smør på begge sider. Stek skivene i stekepanne på middels varme til de blir gylne og sprø.

Skjær pæren i skiver. Skjær også blåmuggosten i skiver.

Ha valnøttene i en stekepanne sammen med honning. Varm opp på middels varme til honningen blir flytende og nøttene karamelliserte.

Sett sammen toasten ved å først dryppe over litt av den varme, flytende honningen slik at denne trekker inn i toasten.

Legg på ruccola og deretter pæreskiver.

Drypp over litt til av den flytende honningen og legg så på blåmuggost i skiver.

Topp med varme valnøtter og honning.

Nytes straks!

Tips

♥ Du kan bruke hvilken som helst type brød. Jeg brukte her et fransk nøttebrød ("*Pavé med nøtter*" kjøpt hos Meny) som jeg synes passet 100% perfekt her! □□

♥ Du kan også velge den blåmuggosten du liker best. Jeg liker flere typer, men en skikkelig favoritt hos meg er den franske osten **Rochebaron** (også kalt **Montbriac**), som er en bløt og temmelig mild type blåmuggost. Anbefales!

♥ Se også **Ostesmørbrød med pære og blåmuggost**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/toast-med-paere-blamuggost-og-honningstekte-valnotter