Crostini med røkt skinke, blåmuggost og bjørnebær



Ingredienser

- ♥ 8 skiver baguette
- ♥ 2 ss smør
- ♥ 50 g kremost
- ♥ 150 g røkt skinke (se tips)
- ♥ 150 g Montagnolo (eller annen blåmuggost, se tips)
- ♥ 150 g bjørnebær
- ♥ 4 ss crema di balsamico (se tips)
- ♥ 4 ss flytende honning
- ♥ frisk timian

Fremgangsmåte

Skjær baguetteskiver på skrå, slik at skivene blir større (så du får plass til mye topping ◫).

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

Stryk et tynt lag kremost på hver toast.

Dekk med røkt skinke og en god bit Montagnolo (eller annen blåmuggost).

Legg bjørnebærene i en skål. Ringle over balsamico glaze og flytende honning. Legg et par bjørnebær på hver toast.

Pynt med frisk timian.

Tips

♥ Montagnolo Affinè er en tysk ost som fås kjøpt i matbutikker med ostedisk (jeg har kjøpt osten hos Meny). Får du ikke tak i Montagnolo, kan du som sagt bruke blåmuggostene **Cambozola**, **Gorgonzola dolce** eller **Rochebaron** - eller velg en helt annen blåmuggost du liker!

♥ Jeg har her brukt røkt skinke, som passer veldig godt på smak sammen med blåmuggosten. Får du ikke tak i dette, kan du bruke annen type skinke.

♥ *Crema di balsamico* er en type glaze laget av balsamicoeddik som er tykkere og søtere enn ren balsamicoeddik. Fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikkene.

♥ Crostini er kjempefine å servere som fingermat eller som del av et større koldtbord eller tapasbord. Se også **Crostini med bellotaskinke og mascarpone**, **Crostini med røkelakskrem** og **Tartines med chèvre, valnøtter og honning**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/crostini-med-rokt-skinke-blamuggost-og-bjornebaer