KÖTT

Grillat surdegsbröd med prosciutto & mozzarella

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

Surdegsbröd, vitlökssmör, mozzarella, prosciutto, picklad rödlök, soltorkade tomater, rostade pinjenötter, basilika & balsamico. Med andra ord en riktig drömmacka!

INGREDIENSER

4 skivor surdegsbröd
2 matskedar smör
1 stycken liten vitlöksklyfta
olivolja
120 gram prosciutto eller bresaola
8 stycken soltorkade tomater
40 gram pinjenötter
1 stycken rödlök
0.5 deciliter ättika
1 deciliter socker
1.5 deciliter vatten

Garnering
balsamicovinäger
färsk basilika

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 grader. Blanda smör och pressad vitlök. Bre smöret på brödskivorna och toppa med skivad mozzarella. Ringla över lite olivolja. Sätt in i mitten av ugnen på en bakplåtsklädd plåt cirka 10 minuter tills osten smält. Rosta pinjenötterna i en torr stekpanna under tiden.

2. Toppa bröden med soltorkade tomater, prosciutto, picklad rödlök, rostade pinjenötter och balsamico. Garnera med basilikablad.

3. Picklad rödök:Blanda ättika, vatten och socker i en kastrull. Rör om så att sockret löses upp. Koka upp och låt svalna. Skiva löken tunt i ringar och lägg i en glasburk. Häll över lagen och låt stå tills den svalnat. Förvara sedan i kylskåp.Förbered gärna löken dagen innan.