



Chèvretoast med valnötter, honung och timjan

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **10 min** Portioner: **4**

Dessa varma, krispiga toasts är en perfekt förrätt eller en lyxig frukost. Jag är alltid förvånad över hur något så enkelt kan vara så otroligt gott.





INGREDIENSER



- 4 skivor fullkornsbröd
- smör till bröden
- 85 gram chèvreost
- 30 gram grovt hackade valnötter
- 2 teskedar valnötsolja
- flingsalt och nymalen svartpeppar
- honung att ringla över
- 1 matsked färska timjanblad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 200 grader.
- 2** Bred smör på brödsnivorna och sedan smulad chèvreost. Strö över valnötter och ringla över valnötsolja.
- 3** Baka i ugnen tills valnötterna är rostade och osten är varm, ca 10 minuter.
- 4** Placera varje toast på en tallrik. Krydda med flingsalt och peppar. Ringla varje toast med honung, sedan strö över färska timjanblad och servera.