

Grillad nektarincrostini med getost

12 st

Ingredienser:

12 skivor baguette
2 st nektariner
4 msk chevré
Olivolja
crema di balsamico
basilika, färsk, skivad

Gör så här:

Pensla baguettskivorna med olja på båda sidorna. Grilla tills de fått färg på båda sidorna. Dela nektarinen på mitten. Grilla ca 45-60 sekunder på varje sida eller tills de är mjuka och fått lite färg. Låt svalna. Skär sedan tunna skivor. Lägg på getost på brödet och 2 skivor nektariner. Toppa med basilika och ringla över crema di



Grillad nektarincrostini med getost

12 st

Ingredienser:

12 skivor baguette
2 st nektariner
4 msk chevré
Olivolja
crema di balsamico
basilika, färsk, skivad

Gör så här:

Pensla baguettskivorna med olja på båda sidorna. Grilla tills de fått färg på båda sidorna. Dela nektarinen på mitten. Grilla ca 45-60 sekunder på varje sida eller tills de är mjuka och fått lite färg. Låt svalna. Skär sedan tunna skivor. Lägg på getost på brödet och 2 skivor nektariner. Toppa med basilika och ringla över crema di



Grillad nektarincrostini med getost

12 st

Ingredienser:

12 skivor baguette
2 st nektariner
4 msk chevré
Olivolja
crema di balsamico
basilika, färsk, skivad

Gör så här:

Pensla baguettskivorna med olja på båda sidorna. Grilla tills de fått färg på båda sidorna. Dela nektarinen på mitten. Grilla ca 45-60 sekunder på varje sida eller tills de är mjuka och fått lite färg. Låt svalna. Skär sedan tunna skivor. Lägg på getost på brödet och 2 skivor nektariner. Toppa med basilika och ringla över crema di



Grillad nektarincrostini med getost

12 st

Ingredienser:

12 skivor baguette
2 st nektariner
4 msk chevré
Olivolja
crema di balsamico
basilika, färsk, skivad

Gör så här:

Pensla baguettskivorna med olja på båda sidorna. Grilla tills de fått färg på båda sidorna. Dela nektarinen på mitten. Grilla ca 45-60 sekunder på varje sida eller tills de är mjuka och fått lite färg. Låt svalna. Skär sedan tunna skivor. Lägg på getost på brödet och 2 skivor nektariner. Toppa med basilika och ringla över crema di

