

CROSTINI MED GRILLET PEBERFRUGT

MANDAG 3.12 2012

Ingredienser

4 grillede peberfrugter
eller 1½ glas færdiggrillede ca.
290 gr.
2 baguetter
8 sardelfileter
75 gr. smør
2 pk. mozzarellaost á 125 gr.
Pynt
½ potte basilikum

Fremgangsmåde

Sæt ovnen på 250 grader.

Halver peberne og tag kernerne ud.

Læg dem med den buede side op og grill dem ca. 10 minutter eller til skallen begynder at boble op. Lad dem afkøle i en plastpose.

Træk skallerne af og skær dem i stykker. Skær baguetterne i ca. 20 cm tykke skiver.

Hak sardellerne fint og mos dem i smør.

Smør sardelsmørret på brødene og læg dem på en plade.

Rist midt i ovnen ca. 7. minutter v. 200 grader .

Lad mozzarellaen dryppe af , skær den i tynde skiver.

Læg det på brødkiverne sammen med de grillede peberfrugter.

Pynt med basilikum

Der skal blive 24 stykker af denne portion.