

# Brød Bagt Med Flødeost, Valnødder Og Urter

## Mandag 23. oktober 2023

### Ingredienser

5 skiver brød f.eks. sødmælksbrød  
eller skagensbrød  
Blødt smør  
150 g flødeost neutral  
100 g valnødder  
1 rødløg  
2 spsk. purløg  
Salt, peber  
5 skiver serrano eller parmaskinke

### Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 180 grader varmluft.  
Smør en smule smør på alle  
brødsiverne og fordel dem på en  
bageplade.  
Hak valnødder.  
Snit rødløg, purløg fint.  
Rør valnødder, rødløg, og purløg med  
flødeost.  
Smag mixet til med lidt salt og peber.  
Fordel mixet på de 5 skiver brød og  
smør det ud.  
Brødene skal nu bage i 10-12 minutter  
eller, indtil brødene er sprøde og fyldet  
er let gylden.  
Server brødene med serrano eller  
parmaskinke arrangeret ovenpå.