

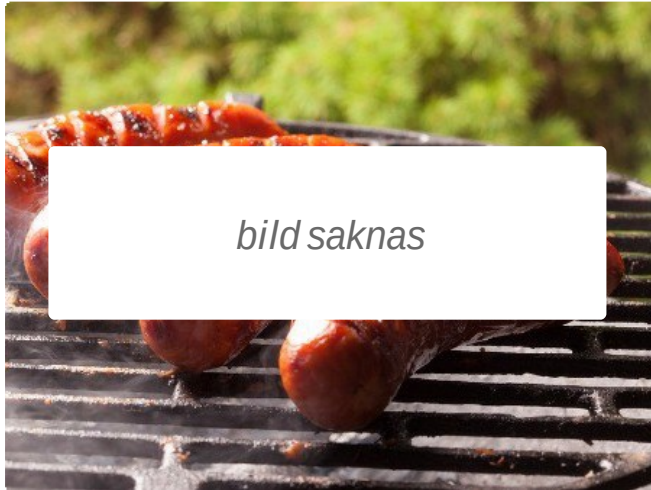


bild saknas

- 4 st
- Korv, Smårätter

VARM LANDGÅNG MED SALAMI

Ingredienser

4 msk smör
1 msk dijonsenap
4 skivor landgångsbröd
150 g salami (*i tärningar*)
175 g ost (*Cheddar i tärningar*)

Gör så här

Rör smöret smidigt och rör i senapen. Bred på de kantskurna brödsnivorna.

Blanda salami- och cheddarosttärningar.
Strö över smörgåsarna. Mal lite svartpeppar över.

Gratinera i 250 grader ca. 10 minuter.

Om du vill kan du skära trekanter av landgångarna.

Servera med tomatsallad (skivad tomat, rödlöksringar, pressad vitlök, vinigraätt, flingsalt och malen svartpeppar.)