

Crostini med CAMBOZOLA och fikonmarmelad



Ingredienser:

några skivor ciabatta eller baguette
Cambozola, skuren i skivor
pinjenötter, rostade i stekpanna
fikon- eller aprikosmarmelad

Tillagning:

Lägg en skiva Cambozola på varje brödskiva, och grädda skivorna i ugnen på 200 grader tills att osten har smält och brödet blivit lätt brynt. Toppa med en klick marmelad och några pinjenötter.

