

Varme ostebrød med rødløg

Ingredienser:

- 8 skiver groft sandwichbrød
- dijonsennep
- 8 skiver kogt skinke
- 200 gr. revet mozzarella
- 4 tomater i skiver
- hakket basilikum

Pynt:

- rødløg i tynde både
- friske basilikumblade



Smør de 4 af brødsiverne med et tyndt lag stærk dijonsennep. Læg 2 skiver skinke på hver og drys halvdelen af osten over. Læg herefter endnu en skive brød på. Læg tomatskiverne på, drys med hakket frisk basilikum, og drys resten af osten over.

Gratiner brødene midt i ovnen ved 200° i ca. 10 minutter.

Pynt de varme ostebrød med rødløg og en stilk basilikum.

Server straks.

God appetit!