

Gratinerad brie med ruccola, parma och crema di balsamico

Den här förrätten är fantastiskt god! Kan även ätas som tillugg till fördrinken. Gör i så fall en större form. Servera tillsammans med dina favoritkex.



Gratinerad brie med ruccola, parma och crema de balsamico

2 små

150 g brieost

4 skivor parmaskinka

Ruccolasallad

Crema Di Balsamico

Solrosfrön

Inlagda oliver eller nåt annat inlagt

Skär bort de vita kanterna på osten. Lägg i liten ugnsfast portionsform. In i mikron tills osten smält, det går fort. På med ruccola, rullad parmaskinka och ringla balsamico över. Välj den mörka. Jag hade bara den vita och det såg inte lika festligt ut. Dekorera med nåt inlagt. Strössla solrosfrön över. Servera genast.

Receptet hittade hos [Smaskelismaskens](#).