



Grillat surdegsbröd med prosciutto & mozzarella

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Surdegsbröd, vitlökssmör, mozzarella, prosciutto, picklad rödlök, saltorkade tomater, rostade pinjenötter, basilika & balsamico. Med andra ord en riktig drömmacka!



INGREDIENSER

4 skivor surdegsbröd
2 matskedar smör
1 stycken liten vitlöksklyfta
olivolja
120 gram prosciutto eller bresaola
8 stycken saltorkade tomater
40 gram pinjenötter
1 stycken rödlök
0.5 deciliter ättika
1 deciliter socker
1.5 deciliter vatten

Garnering

balsamicovinäger
färsk basilika

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 200 grader. Blanda smör och pressad vitlök. Bre smöret på brödsnivorna och toppa med skivad mozzarella. Ringla över lite olivolja. Sätt in i mitten av ugnen på en bakplåtsklädd plåt cirka 10 minuter tills osten smält. Rosta pinjenötterna i en torr stekpanna under tiden.

2

Toppa bröden med saltorkade tomater, prosciutto, picklad rödlök, rostade pinjenötter och balsamico. Garnera med basilikablåd.

3

Picklad rödlök: Blanda ättika, vatten och socker i en kastrull. Rör om så att sockret löses upp. Koka upp och låt svalna. Skiva löken tunt i ringar och lägg i en glasburk. Häll över lagen och låt stå tills den svalnat. Förvara sedan i kylskåp. Förbered gärna löken dagen innan.