



Bacon- och ricottabruschetta med fikonmarmelad

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Denna härliga bruschetta är perfekt att ha till förrätt, som tilltugg till en sallad eller som en lätt lunch.

Vem visste att så mycket godsaker kunde få plats på en liten brödskiva. Bacon, gräddig ricotta, basilika och fikonmarmelad, allt ovanpå en smörstekt baguetteskiva. Vilken kombo!



INGREDIENSER

- 1 paket bacon
- 1 stycken baguette, skivad
- 3 matskedar smör till stekning
- 200 gram ricotta
- 1 näve färsk basilika till garnering
- fikonmarmelad
- flingsalt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Fräs bacon i panna eller i ugnen men låt det inte bli alltför krispigt. Ställ åt sidan. När baconet har svalnat, skär varje skiva i tre delar.
- 2** Värm ugnen till 200 grader. Hetta upp en panna med smör och rosta brödsnivorna på bägge sidor i smöret tills de blir gyllene.
- 3** Skeda upp ricotta på varje brödsniva och sätt sedan in i ugnen så att ricottan blir något varm, ca 2-3 min.
- 4** Toppa varje toast med en liten sked fikonmarmelad, baconsniva, strö över flingsalt, nymalen peppar och hackad basilika. Ringla gärna över lite olivolja.