



Toast med rökt ost och rostad mandel

Kock: **Lotta Öström** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Fantastisk god förrätt som dessutom är lättlagad.

Rökt ost hittar du i välsorterade ostdiskar.



INGREDIENSER

4 skivor italienskt lantbröd, baguette eller formfranska
8 skivor serranoskinka
230 gram rökt ost
0.5 deciliter flagad mandel
4 matskedar aprikosmarmelad

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 225 grader. Rosta den flagade mandeln lätt i en stekpanna.

2

Skär bort kanterna på formfranskan och lägg skivorna på en ungsplåt med bakplåtspapper. Skär ca 0.5 cm tjocka skivor av den rökta osten och lägg på brödet. Grädda mitt i ugnen 8-10 min.

3

Garnera sedan med serranoskinkan, marmeladen och den rostade mandeln.

4

Servera detta med en god kall öl.