



CHÈVRE CHAUD

RECEPT

Chèvre chaud med mixsallad.

Per person:

100 gr Chèvre
1 knippe mixsallad
1 skiva toastbröd
¼ rödlök
1 cocktailtomat
1 msk honung

Så här gör du:

1. Stek brödet i olivolja och lägg på chèvren.
2. Ringla honungen på chèvren och gratinera på 225 gr i ugn i 5-10 minuter.
3. Dressa upp salladen med lite olivolja och svartpeppar och placera chèvren på salladsbädden.

Vinrekommendationer:

Pascal Jolivet Sancerre, artikelnummer 88296.
La Motte Sauvignon Blanc, artikelnummer 75882.