



Baguette med bagt græskar, piment d'espelette og gedeost



2 personer



45 minutter

November 2023

Ingredienser:

- 1 baguette
- 1 gedeost [180 gr rulle fra Soignon]
- ½ Hokkaido græskar
- honning
- piment d'espelette
- 50 gr ristede hasselnødder
- 100 gr champignon
- olivenolie
- smør
- frisk timian
- salt/peber

Start med at klargøre dit græskar. Selv om jeg køber økologisk, kan jeg bedst lide at skrælle det. Skær i skiver på 1 cm, læg dem på en bageplade, dryp med olivenolie, honning, salt, peber og piment d'espelette - og bag i ovnen ved 180 grader varmluft, til de er møre og lækre [cirka 20-30 minutter]. Steg champignon på en pande med smør og en kvist frisk timian imens.

Halvér din baguette og varm den med i ovnen, når de første 15 minutter er gået med græskarret. Kom hasselnødder i en lille ildfast skål og rist dem i ovnen samtidigt.

Anret straks din baguette med et skvæt olivenolie, græskar, skiver af gedeost, champignon, ristede hasselnødder, et dryp honning og frisk timian.

Mama
Brown

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk

champagneforalle

BUBBLES MATTER