



Hunajainen vuohenjuustoleipä

4 annosta

Ainekset

4 viipaletta leivän kokoista vuohenjuustoviipaletta

4 viipaletta Ciabatta leipää

$\frac{1}{2}$ dl SAM Kesäkukka Juokseva Hunaja

1 dl Leikattuja saksanpähkinöitä

$\frac{1}{2}$ dl Paahdettuja auringonkukansiemeniä

4 luumutomaattia

Villirucolaa

Valmistus

1. Kuumenna uunin grillivastus 180 asteeseen.
2. Viipaloi leipä ja vuohenjuusto.
3. Valuta Metsähunaja leipäviipaleiden päälle ja aseta juustoviipaleet leivälle.
4. Ripottele leikatut saksanpähkinät ja auringonkukansiemenet pinnalle ja laita uuniin.
5. Kuorruta hetki, niin kauan että pinta saa hieman väriä.
6. Nosta lautaselle ja koristele miniluumutomaatin puolikkailla ja rucolalla.