

Croissanter med CAMBOZOLA, ruccola, hallon och Serranoskinka



Ingredienser för 2 portioner:

150 g	CAMBOZOLA
100 g	Hallon
80 g	Serranoskinka
2 st	Croissanter
1 näve	Ruccolasallad

Tillagning:

1. Tvätta salladen och skär CAMBOZOLA i skivor. Ställ det sedan åt sidan.
2. Skär croissanter på längden. Lägg CAMBOZOLA på den undre halvan. Fördela hallonen på osten. Lägg sedan på den andra croissanthalvan och tryck lätt. För en mer matig variant, skär croissanter på längden. Lägg Serranoskinka och CAMBOZOLA på den undre halvan. Lägg sedan på den andra croissanthalvan och tryck lätt.
3. Värm ugnen (200 °C över-/undervärme / 180 °C varmluft). Lägg croissanter på en plåt och tillaga i ugn i ca 10 minuter (tills osten är lite smält och croissantens översida är krispig och guldbrun).
4. Ta ut croissanter från ugnen, garnera med ruccola och servera.

