



Bruschetta med ricottakräm, fikon och timjan.

6 portioner

Bruschetta:

1 baguette

2 msk olivolja

1 vitlösklyfta

3 färska fikon

Ricottakräm:

100 g ricotta

½ tsk flingsalt

2 tsk olivolja

2 tsk flytande honung

4 stjälkar timjan

Du behöver:

1. Skär baguetten i 12 skivor och pensla skivorna med olivolja.
2. Stek dem på bägge sidorna i en varm stekpanna så att de blir gyllene och spröda.
3. Skala och halvera vitlöken, gnid snittytan mot brödet så att det tar smak.
4. Rör ihop ricotta med salt och olivolja till en kräm.
5. Skölj fikonen och skär dem i klyftor.
6. Bred ricottakrämen på brödet, toppa med fikon och ringla över honung.
7. Lägg på en timjankvist.
8. Servera ganska omgående så att bröden behåller sin sprödhet.

