

RYVITA®

Sulatettu brie, pikkelsi ja rucola

Valmistusaika 10 minuutit

Recipe by: Ryvita



AINEKSET

4 brie-juuston viipaletta (50g ilman ulkokuorta)

2 kpl Ryvita Dark Rye Nakkileipä

1 rkl karkeaa pikkelsiä

Pieni kourallinen rucola-salaatinlehtiä (noin 20g)

MENETELMÄ

1. Kuumenna uunigrilli korkeaan lämpötilaan.
2. Laita brie-juuston viipaleet ruisnakkileipien päälle ja laita leivät uunigrillin alle 2–3 minuutiksi tai kunnes juusto on sulanut ja kuplii.
3. Ota leivät uunista ja viimeistele pikkelsillä ja rucolalla ennen tarjoilua.

Check out more recipes at <https://www.ryvita.fi/reseptit>