



Kuuma-ranska

Aineet: Pyöreä koko leivän kokoinen ranskanleipäviipale
Ketsuppi
Mieto sinappi
Vihreät oliivit
Hienonnettu, tuore basilika
4 kpl nakkeja
Tomaattilohkot
Kurkkukuutiot

Valmistus: Valmistus:

1. Voitele leipäviipale sinapilla ja sitten ketsupilla.
2. Ripottele pinnalle hienonnettua basilikaa
3. Leikkaa nakit puolikkaiksi ja leikkaa nakin pää noin sentin pituudelta neljään osaan.
4. Laita nakit leivälle säteittäin, leikattu pää ulospäin.
5. Laita nakkien väliin oliivi viipaleita.
6. Kuumenna leipä uunissa 225 asteessa noin 5-10 minuuttia eli kunnes nakkien leikattu pää avautuu jonkin verran.
7. Asettele nakkien väliin tomaattilohko ja keskelle kurkkukuutiot.