

Lämpärkimara



Sinihomejuustolämpärit

8 leipää

n.150 g rasvaista sinihomejuustoa

10 kirsikkatomaattia

mustapippuria

Levitä juustoa leiville ja asettele päälle tomaattiviipaleet.

Nosta 200 asteiseen uniin 10 minuutiksi.

Avokadolämpärit

8 leipää

2 avokadoa

1 purkki öljyyn säilöttyä grillattua paprikaa (1 paprika)

1 rkl sitruunamehua

1 dl parmesaaniraastetta

Leikkaa avokadot ja paprika kuutioiksi. Raasta parmesaani. Sekoita ainekset keskenään ja levitä leipiä päälle. Nosta 200 asteiseen uniin 10 minuutiksi.

Kinkku-juustolämpärit

8 leipää

200 g Crème fraîche
2 kananmunaa
150 g juustoraastetta
Vahvaa sinappia (Dijon)
4 isoa kinkkuviipaletta
ruohosipulia

Sekoita Crème fraîche, munat ja juustoraaste tasaiseksi seokseksi. Mausta suolalla. Levitä leiville ohuelti sinappia. Aseta puolitetut kinkkuviipaleet leiville ja lusikoi päälle juustoseos.

Nosta 200 asteiseen uuniin 10-15 minuutiksi.