



Italiensk köttfärsbiff på toast med parmaskinka och mozzarella

Ingredienser 4 personer

600 g	viltfärs
50 g	salami
100 g	mozzarella
1 dl	parmesanost, riven
1 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald
1 tsk	oregano, torkad
1 msk	smör

Toast

2 st	tomater
1 st	baguette
4 msk	olivolja
4 st	parmaskinka, tunna skivor
4 st	basilikblad, strimlade
150 g	mozzarellaost, 8 skivor

Tillagning

En jättegod toast som passar som middag till fyra med en god sallad eller som vickning till åtta.

1. Tärna salami och mozzarella. Blanda färsen med parmesanost, salt, peppar och oregano. Blanda slutligen i salami och mozzarella.
2. Forma 8 biffar med fuktade händer.
3. Hetta upp smöret i en stekpanna och stek biffarna ca 3 min på var sida på medelstark värme.
4. Sätt ugnen på 250°. Skiva tomaterna. Dela baguetten på längden och därefter i 8 bitar. Pensla brödsnivorna med olivolja och sätt in i ugnen 2-3 min. Ta ut brödet.
5. Lägg en skinkskiva på varje toast, därefter biff, tomatkiva, strimlade basilikblad och mozzarellaskivorna. Gratinerar i ugnen 5-8 min. Servera med en god sallad.