



Örtig Hallou-get

På glutenfri toast med citrusmarinerad grönkål och pesto

Ingredienser (1-2 port)

1 pkt hallou-get
olivolja
rosmarin, oregano och svartpeppar

1-2skivor glutenfritt bröd

Pesto (eller varför inte vår örtiga bredbara getost?)

1-2 stora blad grönkål
3 msk färskpressad citronjuice
1 msk honung

Gör så här:

Värm upp citronjuice och honung och Massera grönkålsbladen med drossingen.

Hetta upp olivolja i en stekpanna. Krydda Hallou-geten med kryddorna och stek den till den får en gyllenbrun färg. Stek sedan brödskiivorna. PS. Du kan använda grillen istället!

Bred sedan ett lager pesto på brödskiivorna, placera grönkålen ovanpå och toppa med hallou-get och färska kryddor.