

# Varm mascarpone- og parmesandipp med crostini og spekemat



## Ingredienser

- 1,5 dl mascarponeost
- 0,5 dl gresk yoghurt
- 2 dl revet parmesan
- 1,3 ts muskatnøtt
- Salt og pepper
- 1 stk Baguett
- Olivenolje til steking av brødet
- Spekemat til 4 personer

Rør sammen mascarpone, yoghurt og parmesan. Smak til med muskat, salt og pepper. Hell blandingen i små ildfaste keramikkformer og gratiner i ovnen på 225 grader i cirka 10 minutter, til osten blir gyllen og kremete. Skjær baguetten i skiver, pensle med olje og bak i ovnen til du får gygne crostini. Server den varme dippet med crostini og spekemat fra Heidrun.

Se flere serveringsforslag på:

[www.heidrunprodukter.no](http://www.heidrunprodukter.no)

