

Små lækre hapsere

1 ds. Ansjoser "Lolin"
1 glas tomat pesto af god kvalitet
1 godt brød

Skær brødet i passende mundrette skiver
Smør tomatpesto på skiverne og pynt med en eller en halv ansjosfilet
Pestoen kan erstattes af tandsmør og tyndt skåret skalotteløg

1 glas anderillette
1 pk minitoast
Blå druer

En klat anderillette placeres på toasten og der pyntes med en halv blå drue

1 rl gedeost (Netto har en god en af slagsen)
1 godt brød
Et par æbler
Acaciehonning
Tørret timian
Olivenolie

Æblet snittes i små tern og tilsættes acaciehonning og tørret timian
Gedeosten skæres i skiver af passende tykkelse
Brødet skæres i passende skiver der tilrettes så det passer til osteskiverne
Brødskiven pensles med olie, en skive ost placeres på brødet og pyntes med æbleblandingen
Hapserne sættes i en ovn ved 180gr til osten er smeltet, ca. 8-10 min.