



ANDIVE CU URDĂ, MĂCRIȘ ȘI NUCI PECAN CARAMELIZATE



6 PORȚII

INGREDIENTE

6 bucăți din fiecare tip de pâine:
baghetă, pâine integrală de
secară, pumpnickel, pâine
crocantă
120 g brânză de capră
2 cicori
1 legătură de măcriș
80 g agrișe
35 nuci pecan, ușor zdrobite
2 linguri de unt
2 linguri de miere

MOD DE PREPARARE

Se încălzesc 1-2 linguri de apă într-o oală cu unt și miere.

Se aduce la fierbere și se prepară fără să se amestece (se mișcă oala dintr-o parte în alta pentru a se asigura că baza este acoperită uniform) până când amestecul devine maro auriu, apoi se oprește focul. Se presară imediat nucile pecan ușor zdrobite în oală.

Se assemblează canapés adăugând un strat generos de brânză de capră, apoi se adaugă o frunză de cicoare, măcrișul, agrișele și nucile pecan caramelizate.