Helles byvandringsbrød m/tomat.

(ca. 4 personer)

2 franske flûtes (Netto, ca. 4,- kr.)
2 ds. hele, flåede tomater
3 fed knust hvidløg
½ løg, skåret i små tern
3 tsk. oregano
200 g. skinke i strimler
200 g. revet ost

Først laves tomatblandingen:
Væden hældes fra de flåede tomater og endestykkerne skæres af. Hak tomaterne og bland dem med løg, hvidløg og oregano.

Skær endestykkerne af de 2 flûtes, del dem på midten og flæk de 4 stykker, så du ender med 8 brød. Smør et tyndt lag Kærgården på hvert brød. Fordel tomatblandingen på brødene, pynt med skinke og derefter revet ost.

Bages i 10 min. ved 200 grader.

Velbekomme.