

# Vuohenjuusto-mansikkaleipäset

Suolaisen ja makean yhdistelmä toimii luonnollisen herkullisesti, kun yhdistät vuohenjuuston, mansikan ja Fresita-kuohuviinin.



8+ HLÖ



15-30 MIN



Fresita

## VALMISTUSOHJEET:

- 1 Leikkaa paahtoleivät ympyrän muotoisiksi eli hieman isommiksi kuin vuohenjuusto. Paahtaa uunissa 160 C noin 4-5 minuuttia kunnes ne ovat kullanuskeita. Anna jäähtyä.
- 2 Leikkaa vuohenjuusto noin puolen sentin paksuisiksi siivuksiksi.
- 3 Soseuta sauvasekoittimella viikunahillo ja valkobalsamico täysin sileäksi.
- 4 Levitä viikunahillolevite leivän päälle. Aseta vuohenjuusto keskelle ja levitä sitruunahunajaa päälle. Ripottele pistaasirouhetta ja koristele mansikalla.



Resepti: Joseph Youssef

Top Chef -televisio-ohjelmasta tutun keittiömestari Joseph Youssefin rouhea ruokakirja Josen Meze vie läpi lumoavan Libanonin Lähi-idän vivahteikkaisiin makuihin. Jose pyörittää myös omaa catering-yritystään. Seuraa Josea Instagramissa:

[Youssef\\_jose](#)

[Tutustu Josen kirjaan](#)

## AINEKSET:

- 1 pkt paahtoleipää
- 1 pkt vuohenjuustoa (pyöreän muotoista)
- 200 g viikunahilloa
- 0,5 dl valkobalsamicoa

## KORISTELUUN

- sitruunahunajaa
- pistaasipähkinärouhetta

