

1. שם המתכון: מוסטרדה אגסים על ברוסקטה עם גבינה כחולה וארוגולה

כשרות (חלבי/ בשרי/ פרווה/ לא כשר):

דרגת קושי של הכנת המנה (קלה, בינונית, קשה):

כלי עבודה דרושים : סיר קטן כפות קערות ערבוב מחבת צלייה עם פסים כלי הגשה רצויים:	מצרכים (לארבע מנות) : למוסטרדה: 3 אגסי אנג'ו קלופים וחתוכים לקוביות קטנות 5 כפות סוכר 1 בצל שאלוט קצוץ דק 1 כף גדושה חרדל דיז'ון גרגירים שתי כפות חומץ בן יין לבן/אדום מלח ופלפל שחור טחון טרי קמצוץ צ'ילי יבש לברוסקטה חופן עלי ארוגולה שטופים 100 גר' גבינה כחולה איכותית פרוסות בגט או לחם איטלקי פרוס דק
--	---

אופן ההכנה:

1. בסיר קטן שמים את כל החומרים למוסטרדה. מביאים לרתיחה ומבשלים על אש קטנה, עד הסמכה כמו ריבה. מתבלים תוך כדי במעט מלח ופלפל. מצננים לטמ"פ חדר.
2. מורחים על פרוסות הלחם הקלוי מעט שמן זית וקולים על מחבת פסים עד פריכות.
3. בעזרת כפית מניחים ערימה קטנה של מוסטרדה על כל פרוסת לחם. מעל מניחים כמה עלי ארוגולה, מפוררים גבינה כחולה ומטפטפים מעט שמן זית. מגישים.