

Goda tilltugg till bubblet.

Mingel, förfest eller välkomstskål - det är alltid gott att ha något att tugga på till bubblet. Chips och nötter i all ära, men här kommer ett lite festligare alternativ. En crostini med ricotta och underbar pesto med soltorkade tomater.



15 MIN

Tilltugg

Tapas

Crostini med ricotta, soltorkade tomater och salamichips

Ingredienser:

- 1 baguette
- olivolja
- flingsalt
- 6 skivor salami
- 250 g ricotta
- 1 dl finriven parmesanost
- 1 msk citronsaft
- skal från 1/2 citron
- 1 msk olivolja
- 1/2 dl färsk basilika
- 1/2 dl färsk bladpersilja
- svartpeppar
- ca 130 g pesto av soltorkade tomater

Gör så här:

1. Skär baguetten i ca 15 skivor. Pensla med olja och strö flingsalt över. Lägg på en plåt och rosta i 225 °C tills de får en gyllene färg.
2. Lägg ut salamiskivor på en plåt med bakplåtspapper, sänk värmen till 200 °C. Ställ in i ugnen i cirka 10 minuter.
3. Tag ut och låt salamiskivorna rinna av på ett hushållspapper. Låt svalna helt. Bryt sedan i mindre bitar
4. Blanda ricotta, riven parmesan, citronsaft, citronskal och olja i en bunke. Finhacka basilika och persilja, rör i detta i ricottablandingen och smaka av med svartpeppar.
5. Lägg upp crostini på ett fat. Bred ut ett lager av ricottaröran. Klicka på 1 tsk pesto med saltorkade tomater och sätt i ett salamichips. Voilà! Minglelet kan börja.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Pierre Olivier Cuvée Rosé Prestige Brut

Systembolagsnummer: 76086

79,00 kr

Pierre Olivier Cuvée Rosé Prestige tillverkas enligt Charmat-metoden av utvalda ekologiskt odlade blåa druvor. Doften i Pierre Olivier Cuvée Rosé Prestige Brut är medelstor och fruktig med inslag av persika, nektarin och röda bär. Smaken är frisk med toner av persika, röda bär och en fläkt av örter.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Pierre Olivier Blanc de Blancs Prestige Brut

Systembolagsnummer: 77141

96,00 kr

Pierre Olivier Blancs de Blancs Prestige Brut produceras i Bourgogne av ekologiska druvor. Namnet Blanc de Blanc avslöjar att vinet enbart är gjort på gröna druvor. Smaken har en trevlig fruktsötma med inslag av gula frukter, päron, äpple och kex. Det finns en angenäm balans med mjuka men uppfriskande bubblor. Passar mycket bra till tilltugget ovan. Peston på saltorkade tomaterna bryter av på ett mycket elegant sätt.



Vill du få ett nytt recept varje vecka?

I vårt nyhetsbrev hittar du både recept att laga till hemma och tips på restauranger. Varje månad bjuder vi in till provningar av vin, whisky och andra ädla drycker. Dessutom erbjuds du prissänkta fynd och unika drycker som bara erbjuds våra trogna läsare.

Prenumerera på vårt nyhetsbrev

Utskrift