

# Marinerad manchego till tapasbordet.

Visste du att ordet tapas från början kommer av verbet tapar, som betyder täcka över. Man täckte alltså över sina vinglas med små fat, för att undvika att få flugor och andra små insekter i sitt vin. På faten passade det då perfekt att lägga skivor av skinka, bitar av ost och bröd. I ett vinglag var tapasen född. På ett ungefär i alla fall.

När man i nutid säger att man ska äta tapas, är det ofta sättet att äta på, med flera små rätter som dukas fram, än specifika rätter man syftar på. Men faktiskt så brukar de råvaror man från början använde i det soliga Spanien, ofta utgöra stommen i middagen ändå. Och det tog jag tillvara på idag när jag dukade upp ett tapasbord. Här hittar du mitt recept på marinerad manchego. Manchego är en spansk ost gjord på får mjölk från regionen La Mancha. Riktigt god!



15 MIN

Tilltugg

Smårätter

Tapas

## Ingredienser:

200 g manchego  
3 kvistar rosmarin  
4 små lagerblad  
3 små vitlöksklyftor  
Olja

## Gör så här:

1. Dela osten i små kuber och skala vitlöksklyftorna.
2. Varva ost, rosmarin, lagerblad och vitlök i en burk.
3. Slå över en riktigt god olivolja (hur mycket olja som går åt beror på hur

stor burk du har). Sätt på lock och låt burken stå i kylan i minst 2 dygn.  
4. Ta fram burken i rumstemperatur i god tid.

## Vinet till marinerad manchego:



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Faustino VII, 750ml

Systembolagsnummer: 22662

87,00 kr

---

Till tapas passar såklart en äkta spanskt Rioja allra bäst. Faustino VII har en medelstor och fruktig doft. Smaken har inslag av blåbär och plommon. Passar fint till min manchego i marinad.

## Fler tapasrecept:

Crostini med röra på chorizo, crème fraiche och schalottenlök ->

Honungsrostade nötter med flingsalt ->

Escolanets - dadlar inlindade i bacon ->

Utskrift