

Marinerad manchego till tapasbordet.

Råvaror från det soliga Spanien brukar utgöra stommen på tapasbordet. 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 fårmjolk från regionen La Mancha.

Riktigt god tillsammans med ett glas rioja.



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:



Spara i lista

Faustino VII, 750ml

Systembolagsnummer: 22662

89,00 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 goda tapasrecept:



Escolanets - Spanska dadlar lindade i bacon.

Linnéa bjuder på Escolanets, som är dadlar med mandel inlindade i bacon och som sedan ugnsbakas. Så lätt och så gott!

[Läs mer](#)



Crostini med röra på chorizo, crème fraiche och schalottenlök.

Linnéa har tagit fram ett galet gott recept till tapasbordet. Hon bjuder på crostini med en kräm på chorizo, crème fraiche, schalottenlök och annat gott.

[Läs mer](#)



Honungsrostade nötter - god tapas i sin enklaste form.

Linnéa bjuder på spansk tapas som varken kräver stor arbetsinsats eller många ingredienser. Här är hennes recept på honungsrostade nötter med flingsalt!

[Läs mer](#)

Utskrift