

Crostini med röra på chorizo, crème fraiche och schalottenlök.

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 vingslag 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. Här hittar du mitt recept på crostini med galet god röra på chorizo, crème fraiche och schalottenlök. Enkelt och grymt gott, precis som tapas ska vara.



30 MIN

Tillugg

Smårätter

Tapas

Ingredienser:

- 1/2 baguette
- 2 msk olivolja
- 100 g lufttorkad chorizo
- 2 schalottenlökar
- 1 knippe färsk persilja
- 2 msk pesto på saltorkade tomater
- 2 msk crème fraiche
- Salt och svartpeppar
- 1 tsk citron

Gör så här:

1. Skär brödet i sneda skivor. Pensla brödbitarna med olja. Rosta brödet i 225°C tills de fått fin färg, cirka 5 minuter.
2. Skär ner chorizon i småbitar. Skala och skiva löken.
3. Stek korv och lök på medelvärme tills löken mjuknat helt.
4. Hacka persiljan. Blanda korv, lök och persilja. Mixa till en grov massa.
5. Rör i tomatpesto, crème fraîche, salt och peppar. Smaka av med lite citron.
6. Bred ett lager av din röra på chorizo på varje crostini och servera direkt.

Vinet till röra med chorizo på crostini:



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. Perfekt till den krämiga röran med chorizo!

Fler tapasrecept:

Honungsrostade nötter med flingsalt ->

Marinerad manchego ->

Escolanets - dadlar inlindade i bacon ->

