

# Charkbricka.

Idag dukar jag upp med en spanskinspirerad ost- och charkbricka. Jag serverar den gärna som tilltugg innan maten. När man är sådär småhungrig och sugen på något gott! Perfekt att njuta av till ett glas bubbel medan man fixar det sista med maten.

Jag gick loss i charken och inhandlade tunna, tunna skivor chorizo pamplona, chorizo vela, salchichon, jamon serrano och lomo. Det finns så många härliga sorters salami och lufttorkad skinka från Spanien att upptäcka. Sen är många skivor manchego ett måste på min ost- och charkbricka. Oavsett om den är spanskinspirerad eller inte!

Men det absolut godaste på denna bricka är pan con tomate, vilket är en traditionell rätt från bland annat Katalonien. Men jag har såklart gjort min egna variant här.

/Linnéa



4



30 MIN

Tilltugg

Tapas

## Charkbricka:

### Ingredienser:

150 g manchego

ca 300 g chark (på bilden ser du Fuet, Chorizo de Pamplona, Chorizo Vela, Salchichon, Jamon Serrano och Lomo)

jordgubbar  
honung  
honungsmelon  
kex  
kapis  
cheddarost

**Gör så här:**

1. Lägg upp ost och chark på ett fint fat och servera. Det behöver inte vara svårare än så!

## Pan con tomate:

**Ingredienser:**

4 skivor vitt bröd  
olivolja  
100 g småtomater  
balsamico  
2 msk kapis  
basilika

**Gör så här:**

1. Dela varje brödskiva och ringla över lite olja. Dela tomaterna och fördela över brödskivorna.
2. Rosta i 175°C i cirka 15 minuter eller tills brödet börjar få färg och tomaterna mjuknar.
3. Finhacka basilika och kapis och strö över de varma bröden.

## Jordgubbsmarmelad (2 dl):

**Ingredienser:**

150 g jordgubbar  
2 msk vatten  
1 1/2 dl syltsocker  
1/2 tsk vaniljpulver

**Gör så här:**

1. Lägg jordgubbar och vatten i en kastrull. Låt sjuda under lock i cirka 10 minuter eller tills de mjuknat helt.
2. Tillsätt socker och vanilj och fortsätt koka utan lock i cirka 7 minuter.
3. Håll upp på väl rengjord burk. Förvara svalt.

## Vin till charkbricka:



Spara i lista

---

## Pata Negra Cava Brut

Systembolagsnummer: 7684

69,00 kr

---

Den här cavan passar utmärkt till charkbrickan. Pata Negra Cava Brut har en torr och fruktig smak med inslag av gröna äpplen, kex, päron, grapefrukt och örter.



Spara i lista

## Aperitivo Spritz

Systembolagsnummer: 76279

49,00 kr

---

Servera som sällskapsdryck eller som aperitif kall med is och skivade apelsinklyftor. Vill man få in ytterligare färg, dekorera med färska kryddor. Servera gärna tillsammans med salta tillbehör.

**Du kanske också är intresserad av:**



## Linnéas tapas till cavan!

Tapas är underbart att servera till minglet, eller om man vill ha en middag med många olika smaker!

[Läs mer](#)

---



## Don Simon Sangria Bio: nytt, ekologisk och klimatsmart

Nu lanseras Don Simón Sangria Bio, det senaste tillskottet i Spaniens största vinhus J. García Carrions vinportfölj. Den här sangrian är fruktig, kryddig och helt ekologisk.

[Läs mer](#)

---



## Historien om cava.

Vi berättar hur Cavan kom till, hur den tillverkas och vilka druvor som används. Du får också tips på Cava i olika prisklasser och recept på goda tilltugg.

[Läs mer](#)

---

