

Crostini med karamelliserade päron och parmaskinka.

Crostini är ett perfekt tillugg på minglet eller när du vill bjuda in vännerna på en tapaskväll. Dessa görs med karamelliserade päron, grönmögelost och parmaskinka, en härlig blandning mellan sött och salt. Matchas väl med ett glas Gozy white sangria.



10



20 MIN

Tillugg

Tapas

Karamelliserade päron:

Ingredienser:

4 päron
kanel
socker
smör

Gör så här:

1. Börja med att göra de karamelliserade päronen. Stek päronen i smör med kanel och socker.
2. Låt svalna något och ställ in i kylskåpet.

Crostini:

Ingredienser:

1 baguette
4 msk olivolja
1/2 tsk flingsalt

Gör så här:

1. Skär baguetten i 1 cm tjocka skivor, det blir cirka 20 stycken.
2. Ringla över olivolja, flingsalt och blanda runt.
3. Rosta sedan brödet i mitten av ugnen (200 grader) i 5-7 minuter tills de fått en fin ljusbrun färg.

Topping:

Ingredienser:

parmaskinka
karamelliserade päron
grönmögelost
ruccola

Gör så här:

1. Lägg på toppingen och servera!

Dryckestips till crostini:



Spara i lista

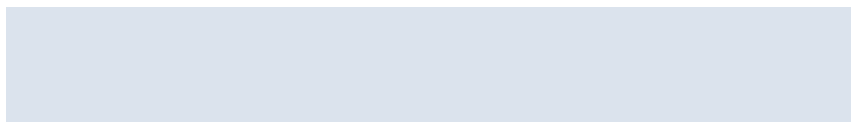
Gozy White Sangria

Systembolagsnummer: 82395

89,00 kr

Gozy White Sangria är god till tilltugg och tapas av olika slag. Sangrian har en fruktig doft med inslag av yuzu, apelsin och citron. Smaken är fruktig och med sötma som balanseras upp väl av kolsyran.

Se också





Vietnamesiska vårrullar.

Vietnamesiska vårrullar går att göra på oändligt många sätt. Här ger vi dig ett klassiskt recept med räkor, avokado, glasnudlar och andra grönsaker. Servera med ett glas Gozy.

[Läs mer](#)



Papayasallad.

En härligt tropisk papayasallad som funkar perfekt att servera en varm sommardag. Servera gärna med ett glas Gozy white sangria.

[Läs mer](#)

Utskrift