

Tapastallrik

- Pernodgratinerade blåmusslor
- Getostkräm med färska fikon
- Semitorkade tomater
- Piroger med stark korv
- Tomatsoppa a'la Bengan

Pernodgratinerade blåmusslor

Skölj o borsta musslorna väl, koka sedan i vin.
Plocka ur musslorna o lägg i en skalhalva
Blanda Pernod med någonting, inte fan vet jag.....
Strö på ost o gratinera

Getostkräm med fikon

Tryck ut bröd från tunt skivat fransk bröd
Blanda getost o vispad grädde enligt Paul's instruktioner
Stek brödet knaprigt i smör. Toppa med krämen o garnera med en klyfta fikon

Semitorkade tomater

Sätt ugnen på 125°C.
Gnid in körsbärstomaterna med olivolja,
Körsbärstomater på kvist socker, salt och svartpeppar'
Ugnsbaka tomaterna i 2 timmar. Låt svalna.

Tryffelkräm: Blanda färskost, typ philadelphia, med
1 msk socker, tryffelolja, färskpressad citronjuice och flytande
honung
Smaksätt med salt och peppar
Klicka tryffelkrämen på knäckebrödsbitarna och toppa med
tomat och färska timjanblad.

Tryffelkräm 200 g färskost 2 tsk tryffelolja 1 msk färskpressad citronjuice 1 msk flytande honung salt och peppar Till servering Avlånga, tunna bitar av knäckebröd
--

Tomatsoppa

Krossade tomater
Tomatjuice
Tomat puré
Kalvfond
Grädde
Säkert någonting mer..... fråga Bengan, han vet.

Tapastallrik

Piroger

med surkål och stark korv

Det är inte jobbigt att göra piroger, så tveka inte!
Det är superenkelt och jätteuppskattat.

CA 12 STYCKEN

50 g smör
3 dl vetemjöl
1 dl vetegroddar
1 kokt kall potatis
1 äggula
3 msk kallt vatten
1/2–1 tsk salt
1 ägg till pensling

FYLLNING

1 gul lök
ca 120 g smakrik lammkorv
2 dl surkål
2 msk smör

GÖR SÅ HÄR:

1. Blanda alla ingredienser till degen i en matberedare och kör i 1 minut, eller baka ihop på bakbord. Lägg degen i en plastpåse och låt vila i kylan medan du gör fyllningen.
2. Skala och finhacka löken. Grovhacka korven. Stek i smöret tillsammans med surkålen.
3. Sätt ugnen på 225 grader. Kavla ut degen på mjölat bakbord och stansa ut cirka 12 rundlar med ett stort glas.
4. Lägg en klick fyllning på varje rundel. Vik ihop till halvmånar och tryck till kanterna med en gaffel. Pensla pirogerna med uppvispat ägg. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper och grädda i ugnen i 7–8 minuter.

Om du inte hittar lammkorv kan du ta merguez, salsiccia eller salami.

