

Tapas

8 skivor Wasa Knäckis Sesamfrön
2 skivor Serranoskinka
100 g fetaost, helst i olivolja
8 blad basilika

Mosa ut osten på brödsnivorna. Skär skinkskivorna i mindre delar och placera ovanpå osten. Lägg basilika överst

8 skivor Serranoskinka
100 g färskost
8 svarta oliver
4 saltorkade marinerade tomater
8 strån av gräslök

Skär oliver och saltorkade tomaterna i fina skivor och blanda dem med färskosten. Placera en klick i en skinkskiva och knyt ihop skinkan som ett litet knyte med gräslöksträt.

16 dadlar
8 baconskivor (magra)

Snitta dadlarna och plocka ur kärnorna. Linda en halv baconskiva runt dadeln och lägg dem på ett ugnssäkert fat. Placera i ugn, 200 °C ca 5 min. Servera varm eller kall direkt på tallriken.

8 skivor vitt formbröd
Smör smaksatt med lite pressad vitlök
1 dl riven parmesanost

Sätt ugnen på 200 °C. Skär bort kanterna på brödet och kavla ut det så tunt som möjligt. Ta ut 2 rundlar av varje skiva. Bred på smör och klappa in osten. Lägg brödet på bakplåtspapper. Grädda i mitten av ugnen 7-8 min, tills osten smält och fått lite färg. Servera varm eller kall.

Chorizokorv
Körbärstomater
Oliver

Placera de olika tapas på tallriken och dekorera denna med några tunna skivor av chorizokorv, tomater och oliver.