

Pinxtos



Marinerade sardeller:

- 3 msk olivolja
- hackad persilja
- 1 pressad vitlöxsklyfta
- 1 burk sardellfiléer

Spansk salami med grillad paprika:

- 200 g grillad avrunnen paprika i bitar
- 200 g salchichón eller annan salami i skivor

Fikon och manchegoost:

- Fikonmarmelad
- 150 g skivad manchegoost
- Färska fikon

Tonfisk och ägg

- 180 g tonfisk i olja
- 1 hårdkokt ägg
- 6 msk Arla Köket® matyoghurt
- 2 tsk dijonsenap
- 2 krm salt
- 16 cocktailkapis
- 4 körsbärstomater

Cocktailpinnar eller tandpetare:

- 3 msk olivolja
- 2 tsk flingsalt
- 2 tsk nymalen svartpeppar

Gör så här

Skär baguetter i 40 skivor

Rosta eventuellt brödskvorna i en het torr stekpanna i 1-2 minuter.

Blanda olivolja, persilja och vitlök. Lägg i sardellfiléerna och låt marinera minst 10 minuter, helst över natten.

Fördela sardeller på åtta av baguetteskvorna. Lägg paprika och salami på 16.

Bred på fikonmarmelad, en skiva ost och toppa med en klyfta fikon på 8 st och fäst ihop med tandpetare.

Låt tonfisken rinna av. Koka, skala och mosa ägget. Blanda tonfisk, ägg, yoghurt, senap och salt. Lägg röran på bröden. Toppa med kapis och tomathalvor.

Lägg upp allihop på fat och ringla över olivolja, flingsalt och dra några varv med pepparkvarnen.