

Tapas Mallorquin

För 10 personer:

Baguetter

Skär baguetten i tunna skivor och rosta skivorna högt upp i en ugn vid 250 C.

250 g ankpaté

3 msk fikonmarmelad

2 färska fikon

Lägg ankpatén på brödet, klicka på marmeladen och lägg en klyfta fikon ovanpå

200 g krabbkött

10 g Castello färskost med vitlökar

3 msk hackad gräslök

3tsk grovt rivet citronskal

5 strimlade aprikoser

Låt krabbköttet rinna av. Blanda köttet med färskost och gräslök och lägg röran på brödet. Strö över citronskal och aprikosstrimlorna.

5 plommontomater

5 skivor Serranoskinka
olivolja

Dela tomaterna och gnid in brödsnivorna med tomaterna med snittytan mot brödet. Ringla över lite olivolja och krydda med salt och peppar. Lägg på skinkan och fäst den med en tandpetare.

10 dadlar

5 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 varma eller kalla direkt på tallriken.