

Swedish tapas trio toast

Personer: 10-12



Ingredienser:

1. Gazpacho-shot med polartoast

Polartoast:

4-5 Polarpärlan Fullkorn (eller valfritt bröd)
2 tsk dijonsenap
200 g vällagrad ost, t ex edamer
1 msk rumstempererat smör

Gazpacho:

1/4 röd chili
1 röd paprika
2 kvisttomater
1 salladslök
1-2 grillade paprikor (finns på burk)
1 vitlöksklyfta, skalad
1 stjälk selleri
2,5 dl tomatjuice
1 msk citronsaft
1 msk socker
salt och peppar
ev lite tabasco

1. Instruktion

Börja med gazpachon. Ta bort kärnorna från chilin och paprikan och dela i mindre bitar. Lägg i en blender eller mixer och tillsätt grovhackad tomat, salladslök, grillade paprikor, vitlök och selleri. Fyll på med tomatjuice, citronsaft, socker och lite salt. Kör till en slät soppa. Smaka av med ev mer salt, peppar och tabasco om du vill ha lite mer styrka. Balansera ev smaken med lite extra citronsaft. Häll över i en kanna eller skål och ställ kallt minst 30 minuter.

Bred senap på hälften av brödsnivorna, skiva osten och fördela ovanpå. Toppa med en brödsniva och smör utsidorna. Grilla i mackjärn eller våffeljärn. Dela i mindre trekant. Häll upp gazpachon i små glas och servera med Polartoast, de som blir över serveras vid sidan.

2. Gratinerade snittar

12 snittar

2 st Polarbröd Sarek

1,5 dl riven parmesanost

1 dl crème fraiche

1 tsk sambal oelek

6 skivor prosciuttoskinka

1 tsk hackad chili

3. Krabba med dillris

1 dl vispgrädde

1 dl chilisås

1 dl majonäs

2 msk sherry eller ex cognac

Currypulver efter egen smak

1 ½ dl Ris + 2 ½ dl vatten

1 burk salladskrabba

½ förpackning av crabstick

Dill

Toastbröd

2. Instruktion

Sätt ugnen på 225 grader. Blanda 1 dl ost, crème fraiche och sambal oelek, smaksätt med salt om det behövs. Bred ut blandningen på två brödsivor och fördela skinkskivorna ovanpå. Rulla ihop brödsivorna till rullar och snitta varje rulle i sex bitar. Ställ ut i ugnsfast form med snittsidan uppåt och strö över resterande ost. Gratinera ca 10 min eller tills snittarna fått fin färg och osten smält. Dekorera med lite hackad chili efter smak.

3. Instruktion

Vispa grädden. Koka riset. Blanda kokt ris med krabba, crabstick och klippt dill efter smak. Blanda ihop såsen. Servera på en rostad toast. Lägg först krabban och toppa sedan med såsen

Servera enligt bilden med lite salladsblad.