

TAPAS TIL FEST

Møre skiver af bresaola, cremet flødeost med persille og citron samt frisk rucola er alt, du skal bruge til disse lækre tapas, der egner sig til både fest og hverdag.

•

Til

- 200 g flødeost naturel
- 1 håndfuld bredbladet persille
- $\frac{1}{2}$ økologisk citron
- 1 fed hvidløg (kan udelades)
- salt
- peber
- 20 skiver bresaola
- 1 pk rucola

Kom flødeosten op i en skål. Hak persille, og kom det op til flødeosten. Riv citronskal ned i skålen, pres citronen, og tilsæt saften. Riv eller pres hvidløget i skålen, og bland det hele sammen. Smag til med salt og peber.

Fordel flødeostecremen på bresaolaskiverne, og kom lidt rucola i. Rul derefter bresaolaskiverne til ruller, og server dine tapas på et lag af den resterende rucola.

Tip:

Hvis du skal holde fest, kan du enten servere dine tapas på et fad, som man kan gå og nippe af, eller lave en portionsanretning og servere dem som forret.

