



# LET'S GO TAPAS

## TAPASBRICKA.

Så här fixar du en supergod och smakrik tapasbricka!  
Fylld med spansk chark, ost och smakrika oliver och inläggningar.

ENKEL, 2-4 pers

### INGREDIENSER

- 1 st Tapas la Reserva
- 1 förp Saluhall Barcelona
- 1 förp Fuet Extra
- 1 burk Pepperballs

Oliver, olympiamix och ostfyllda saltorkade tomater, från delidiskan



### GÖR SÅ HÄR:

1. Öppna upp charkbrickan Saluhall Barcelona och låt charken vila i rumstemperatur i cirka 10 minuter innan du lägger upp den.
2. Skär upp osten så att du får små tunna trekanter.
3. Skär upp fuet i skivor.
4. Placera ut chark, ost och inläggningar på en bricka och servera med valfri dryck.

Goda tillbehör: Servera med Grissini pinnar eller baguette!

### PRODUKTER I RECEPT:



Recept hittar du här!



@ paulochthom

PAULochTHOM

www.paulochthom.se