



LET'S GO TAPAS

BREADSTICKS.

Spröda breadsticks med vitlök, örter och Catarina König's ost Saluhall Reserva.
Perfekt som tillugg, mingelmat eller till fredagsmyset.

ENKEL, 2-4 pers

INGREDIENSER

1 förp Smördeg, färsk
100 g Saluhall Reserva
1 st Ägg
25 g Smör
1 knippe Färska örter, persilja
1 st Vitlöksklyfta
Havssalt och peppar

Pepperbalssås:

1 burk Pepperballs



GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 200 °C.
2. Kävla ut smördegen.
3. Smält smöret, pressa i vitlöksklyftan, finhacka persilja och rör om. Låt svalna lite, pensla sedan smördegen.
4. Riv Saluhall Reserva fint och strö över smördegen.
5. Sprinkla lite salt över och vänd över halva smördegen. Skär i stänger, snurra vardera remsa i motsatt riktning. Lägg på bakplåtspapper på plåt.
6. Vispa ägget och pensla alla dina remsor. Grädda i ugnen i cirka 8 minuter eller tills stängerna blivit gyllenbruna.

Pepperballs sås: Ta ut sötpepparfrukterna, lägg i skål, blanda med mixerstav. För en mildare sås, blanda i creme fraiche. Tips! Oljan kan du spara till dressing, rotfrukter i ugn m.m.

PRODUKTER I RECEPT:



Recept hittar
du här!



@ paulochthom

PAULochTHOM

www.paulochthom.se