



LET'S GO TAPAS

BUFFÉ.

Duka upp en riktig buffé med chark, inläggningar och primörer.
Passar även till grillat eller tillsammans med en ostbricka.

ENKEL, 2-4 pers

INGREDIENSER

- 1 hg Bränneboskinka*
- 1 hg Fransk Lantsalami*
- 1 hg Brushettaskinka*
- 1 förp Saluhall Barcelona
- 1 burk Vitlöksklyftor, chili
- 1 burk Pepperballs
- 1 förp Salamichips
- 1 st Grana Padano
- 2 st Avokado
- 1 förp Grönkål
- 1 knippe Grön sparris

Oliver i påse eller burk

*köpes i delikatessdisken.



GÖR SÅ HÄR:

1. Skölj av och massera grönkålen med lite salt för att få den mjukare.
2. Bryt av sparrisen och skölj.
3. Börja varva chark och grönt på en sten/träskiva. Låt fantasin flöda.
4. Toppa av med Grana Padano

Goda tillbehör: Servera med Pepperballs sås. Mixa Pepperballs utan olja med lite creme fraich, klart!

PRODUKTER I RECEPT:



Recept hittar
du här!



@ paulochthom
PAULochTHOM
www.paulochthom.se