

Pintxos med salami



Pintxos, også kalt pinchos, betyr "små munnfuller" og er fingermat på sitt beste! Dette er tradisjonell barmat i Spania, og er den baskiske versjonen av tapas. Pintxos serveres på brød, og toppingen kan variere i det uendelige. I denne oppskriften har vi toppet baguetten med salami, paprika, hvitløk og hjemmelaget tapenade.

1

Begynn med å lage hjemmelaget tapenade

Ha oliven, hvitløksfedd, kapers og ansjonsfilet i en stavmikser eller foodprosessor, og kjør til det er finhakket. Spa på med olivenolje til du har en fin konsistens. Smak så til med pepper.

Du kan fint lage denne noen dager før servering, ettersom det holder ca. 2 uker i kjøleskapet.

2

Tilbered tilbehøret

Sett ovnen på 200 grader. Del opp paprika i mindre biter og ha det i en ildfast form. Grovhakk hvitløken og ha det i samme form. Tilsett olje, salt, oregano og pepper, og bland alt godt sammen. Stek i ovnen i 20 minutter til paprikaen er myk og har fått litt farge.

3

Grill baguettene

Del baguetten i skiver, og stek i ovnen på 180 grader i ca. 10 minutter til de blir sprø.

4

Server pintxos!

Server de grillede skivene toppet med salami, den varme paprika-miksen og herlig tapenade.

Tips: Det er veldig godt med aioli til!

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Til pintxos

Grovt knekkebrød	4 stk
Gilde Salami santalona	12 skiver
Gul Paprika	1 stk
Hvitløksfedd	
Oregano	mengde etter ønske
Salt & Pepper	mengde etter ønske

Til tapenade

Kalamata oliven	150 g (uten stein)
Hvitløksfedd	1 stk
Ansjosfilet	4 stk
Kapers	1 ss
Olivenolje	3 ss
Pepper	mengde etter ønske

Allergener

- Gluten
- Sennep
- Fisk