

Crostini med salami, manchego og tapenade



Crostini er en italiensk forrett som består av små skiver med ristet brød, og passer perfekt til 17 mai koldtbordet. Her gir vi deg oppskriften på sprø crostini med italiensk salami, manchego og deilig tapenade av oliven. Dette er en rask og enkel rett som smaker fantastisk!

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 baguette skivene

Skjær opp baguetten i jevne skiver. Beregn ca. 4 skiver per person.

Pensle skivene med olivenolje, og stek i ovnen på 180 grader til de får en lys og gylden farge. Del gjerne et hvitløksfedd i to og gni det over hver skive på begge sider.

3

Sett sammen crostini

Etter at skivene er avkjølt, serverer du salami på tynne skiver crostini sammen med tapenade, timian, manchego og friske bær.

Lett som en plett altså - God 17 mai, fra den norske bonden!

Ingredienser

Til tapenade

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

Til crostinis

Gilde Salami siliana	1 pk
Baguette	1 stk (lang)
Manchego	100 g
Timian	1 neve
Friske Bær	etter ønske

Allergener

- Fisk
- Sennep
- Gluten
- Egg