

# Picknicksmörgåsar med CAMBOZOLA-pålägg



## Ingredienser: Recept för 4 portioner

### Pålägg

200 g CAMBOZOLA  
40 g smör  
100 g färskost, dubbelgrädde  
3 msk mjölk  
3 vårlökar  
2 tsk paprikapulver, söt  
salt och peppar

### Picknicksmörgåsar

4 stora skivor lantbröd  
1 näve rucola  
1 näve björnbär eller blå druvor (ca 3 per skiva)  
1 vårlök

### Tillagning:

Tag ut CAMBOZOLA ur kylan 15-30 minuter före tillagning, och låt den bli rumsvarm. Detta gäller även för smöret.  
Putsa vårlökarna under tiden, och skär merparten av den gröna delen i mycket fina ringar.  
Tärna CAMBOZOLAN grovt och lägg tärningarna i en skål. Mosa så fint det går med en gaffel. Blanda ostmassa, smör, färskost, mjölk, paprikapulver och vårlök. Smaka av med salt och peppar.  
Bred CAMBOZOLA-pålägget på brödskivorna. Lägg rucolan, vårlöken skuren i fina ringar samt halva björnbär på endast två av brödskivorna. Lägg den andra skivan ovanpå och dela på mitten.

