

Antipastibricka



Ingredienser:

180 g CAMBOZOLA
200 g blandad skinka
100 g salami
1 fikon
1 päron
1 burk marinerade oliver
blå vindruvor
några salta kex eller crackers
några skivor baguette eller bröd
valnötter
mandel
naturstensplatta eller vacker träskärbräda
tillval: ätliga örter eller blommor som decoration

Tillagning:

Grädda bröd-eller baguetteskivorna några minuter i ugnen. Placera CAMBOZOLA i mitten av brickan. Rulla skinkan och salamin snyggt och drapera invid osten. Lägg på druvor, oliver, kex och crackers. Ta ur brödet ur ugnen och placera det på brickan. Dela fikonet i fyra delar, och skär päronet i tunna skivor. Lägg upp båda snyggt. Fyll de tomma ställena på brickan med valnötter och mandel. Eventuellt kan man lägga på ätliga örter eller blommor som dekoration.
Tips: till antipastibrickan passar även balsamvinäger-rödvins-schalottenlök eller balsamvinäger-champinjoner (recept se nedan).



Balsamvinäger champinjoner



Ingredienser:

250 g små champinjoner, borstade
1 vitlösklyfta, pressad
salt, socker och peppar
timjan
ca 8 msk balsamvinäger eller en rejäl skvätt
olivolja

Tillagning:

Fräs champinjonerna bruna i lite olivolja på hög värme. Minska värmen och tillsätt vitlök, timjan, socker, salt och peppar. Häll över balsamvinäger. Låt champinjonerna stå och dra i några timmar.

Balsamvinäger-rödvin schalottenlök



Ingredienser:

250 g schalottenlök, skalad
olivolja
1 msk socker
50 ml rödvin
50 ml balsamvinäger
50 ml vatten
salt och peppar
tillval: en kvist rosmarin och en kvist timjan

Tillagning:

Hetta upp olivolja i en panna och stek löken på alla sidor. Tillsätt socker i pannan, låt karamellisera snabbt och tillsätt sedan balsamvinäger, rödvin och vatten. Krydda med salt och peppar och låt puttra i minst 15 minuter under lock. När schalottenlöken är klar men fortfarande krispig, öppnar man locket och låter vätskan reduceras till att det bara återstår en liten mängd. Häll lökarna och vätskan i en skål och låt allting dra i några timmar. Smaken är som allra bäst dagen efter.