



# Salami-rullar, parma-skinkaknyten och caprese

## Salami-rullar

Löjligt enkla små rullar, men alla gillar dem. Jag använde helt vanlig påläggsmedwurst till dessa, men vill du lyxa till det tar du salami!

**Salami (eller vanlig påläggsmedwurst)**  
**philadelphiaost, naturell**  
**soltorkade tomater, oliver eller annat piffigt**

Lägg ut en skiva medwurst på skärbrädet.  
Bred på ett generöst lager philadelphiaost.  
Rulla ihop till en rulle.  
Upprepa med så många skivor som du tänkt tillreda.  
Ställ kallt tills servering.

Vid serveringsdags skär du rullarna på mitten, sticker ner en tandpetare i varje bit och dekorerar med till exempel en bit soltorkad tomat eller en oliv.



Parma- skinkaknyten

## Parma- skinkaknyten

Trevliga rullar med en överraskning inuti! Dessa kan du fylla med precis vad du vill, och du kan ta någon annan skinka också

om du vill det. Fantasi, utbud och humör bestämmer.

**1 förp. parmaskinka**

**1 förp. kronärtskocka kryddad, inlagd**

**1 förp. soltorkade tomater**

**en bit honungsmelon, skuren i stavar**

Lägg ut parmaskinkaskivorna på ett skärbräde.

Lägg en bit kronärtskocka, en tomat och en skiva melon på varje skiva.

Rulla ihop. Blir rullarna väldigt stora kan du dela dem på mitten, då blir de enklare att äta och räcker till fler.



CAPRESE

## **CAPRESE – snittar med persikor & jordgubbar**

Fruktigt och fräscht! Caprese-snittar görs vanligtvis med tomater, mozzarella och basilika, men jag valde persikor denna gång. Sen kunde jag inte hjälpa att jag slängde på några jordgubbar också.

**1 bit mozzarellaost  
persikor, jordgubbar  
balsamicosås**

Skölj persikorna och skär dem i skivor. Tänk på att skära runt kärnan.

Skär mozzarellaosten i lika stora skivor som frukten.

Lägg ut persikoskivorna på ett fat med en skiva ost emellan.

Lägg jordgubbarna på tandpetare och stick ner en i varje snitt.

Ringla över balsamicosås.

Text, recept och foto: **Malin Vesterback**

Från Kuriren nro 16-2018