

GUBBRÖRARECEPT

KLASSISK BRUSCHETTA MED LUFTTORKAD SKINKA

1 rödlök
4 tomater
2 klyftor vitlök
1 kruka färsk basilika
2 msk olivolja
2 tsk flingsalt
1 tsk svartpeppar, grovmalen
4 skivor vitt lantbröd
Lufttorkad skinka

Lägg fram tomaterna i god tid så att de hinner bli rumsvarma. Finhacka tomaterna och 3/4 av basilikan. Spar några vackra blad till dekoration. Blanda ner vitlök, basilika och olja. Krydda med salt och svartpeppar.

Rosta eller grilla brödet. Det kan också rostas i ugn, 275°. Lägg skinkan och tomatblandningen på brödet. Garnera med basilikablad.

MEDELHAVSPASTA

Recept för 4 personer

400g fiskfilé
1-2 vitlöksklyftor
1 msk olja
½ påse saffran
1 burk krossade tomater
1 fiskbuljongtärning
1 tsk timjan
1 dl crème fraiche

Skala, hacka vitlöken och fräs den i olja. Stöt saffran med några saltkorn i mortel. Rör i saffran, tomatkross, smulad buljongtärning och crème fraiche. Koka upp såsen. Skär fisken i lagom stora bitar och lägg den i såsen, sjud i ca 4 minuter. Servera med nykokt pasta