



Njalla med bresaola, pepparrot & parmesan

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **15 min** Portioner: **6-12**

Mingelrätt där man få maximal smak med minimal ansträngning.

Här gör du en härlig mingelrätt med lite lyxiga smaker som passar som försnack eller som mingelmat tillsammans med andra smårätter.



INGREDIENSER



6 stycken polarbröd njalla
200 gram pepparrotsost philadelphia
100 gram finriven lagrad parmesanost
75-100 gram ruccola
75 gram lövtunt skivad bresaola
2 teskedar citronzest

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 200 grader.

Blanda ihop pepparrotsosten och parmesanosten (spara lite parmesan till garnering).

Bred all röra på alla 6 njallabröd.

Lägg på hälften av ruccolan på 3 av bröden och de andra 3 som lock på.

Lägg dem på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Grädda i ugnen i cirka 5-6 minuter.

Låt dem svala innan du lägger på ruccola, bresaola och citronzest (vill du lyxa till det ytterligare, kan du även strösla med lite rostade pinjenötter)

Skär dem i tårtbitar med en vass kniv eller pizzaslicer.