



GENERELL

Surf & turf baguettebruschetta

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **20 min** Portioner: **6**

Vad får du om du fyller en baguette med smaskiga godsaker och skär den i skivor? Jo, en baguettebruschetta.

Valde att göra denna som en Surf & Turf. Det betyder att man blandar skaldjur och kött men man kan faktiskt fylla den med vad man vill så länge fyllningen är någorlunda fast och ihophållande i sin konsistens. Men den här blev mumsigt god, så prova den gärna!



INGREDIENSER

- 1 styck cirka 40 centimeter dagsfärsk baguette
- 100 gram finhackad tomat
- 1 styck stor finhackad röd paprika
- 3 matskedar smör
- 1 tesked tabasco
- 50 gram hackad parmaskinka eller liknande
- 100 gram skalade kräftstjärtar, går bra med frysta eller i lake
- 75 gram finriven parmesanost
- 3 matskedar hackad persilja
- 2 stycken finrivna vitlöksklyftor
- 100 gram paprikaost arlas eller likande



GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär till en baguette i 40 centimeters längd, men behåll ändbiten på ena sidan. Gröp ur innanmätet av bröd från baguetten med en lång kniv, typ filékniv och rosta det i en ugn i ugnen på cirka 225 grader tills det blivit krispigt. Smula sedan brödbitarna.
- 2** Krama ur eventuell överflödig vätska från kräftstjärtarna innan du hackar dem. Stek de hackade kräftstjärtarna, tomat, paprika, vitlök, tabasco, persilja och paprikaost i smöret. Blanda ner parmesanosten och de rostade brödsbitarna och rör runt och låt svalna en stund.
- 3** Fyll nu baguetten med röran och packa ordentligt, så det blir tätt. Kyl baguetten i minst 2 timmar. Skiva i önskad tjocklek och servera.