



17

feb 2016

En tapasafton hemma!

Skribent: **Frank Steen**

Vad behöver man egentligen om man ska bjuda på tapas hemma?



När man går ut på en bra tapas-restaurang finns det oftast väldigt många olika rätter att välja mellan. Jag tycker att det räcker gott och väl med att välja ut några av godbitarna.

Man kan hålla det väldigt enkelt. Här får ni 10 förslag på vad jag brukar ha på mina egna tapas kvällar. Självklart serverar jag detta med ett gott rödvin och några passande öl för den som inte gillar vin.

1. Grillade räkor med mycket vitlök 2. Champinjoner i vitlök och olja 3. Färsk melon med Pata Negra skinka och ruccola 4. Manchego, Gruyère & en Brie 5. Nybakad baguette 6. Patatas bravas som gärna får vara lite lätt brända i kanterna 7. Stora, blandade sorter oliver med kärna i olja 8. Chili con carne 9. Aioli 10. Hot mojo rojo-sås

