



Lottas snittar med gravat älghjärta

Kock: **Lotta Öström** Tid: **20 min** Portioner: **2**

Festliga snittar med mycket smak.

Har du inte tillgång till gravat älghjärta går det lika bra med annat gravat kött eller tunnt skivat torkat kött.



INGREDIENSER



- 2 matskedar naturell philadelphiaost
- 1 matsked riven västerbottensost
- 2 teskedar hackad persilja
- 1 nypa flingsalt
- 1 nypa grovmalen vitpeppar
- 1 skiva mjukt tunt tunnbröd
- 4 skivor gravat älghjärta eller annat kött

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda färskosten och den rivna västerbottensosten samt den hackade persiljan. Smaka av med salt och peppar.
- 2** Bred blandningen på tunnbrödet och rulla ihop. Skär i lagoma bitar ca 2 cm. Garnera med det gravade älghjärtat eller annat kött.