



# Snittar med kalixrom och västerbottensost

Kock: **Lotta Öström** Tid: **20 min** Portioner: **2-4**

Jag älskar Kalixlörrom! Här tillsammans med goda snittar med västerbottensost till helgens kvällsmys.



## INGREDIENSER



2 stycken skivor mjukt tunnbröd  
4 matskedar creme fraiche  
3 deciliter riven västerbottensost  
6 matskedar kalixlöjrom  
picklad rödlök  
ruccola  
svartpeppar

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Slå på ugnen 225 grader. Lägg tunnbrödet på en plåt med bakplåtspapper och bre på cremfrechen. Strö sedan över osten och gratinera tills osten smält och fått en fin färg.
- 2** Tag ut ur ugnen och skär varje tunnbröd i sex delar garnera med en klick rom, den picklade löken och rucculablad. Strö över lite svartpeppar. Ät och njut!