GRILL

Grillad surdegsbaguette med körsbärstomat, rödlök, fetaost och timjangremolata

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **20 min** Portioner: **6**

20

Jag tror mig bestämt kunna säga att det här förmodligen är världens godaste smörgås som trots all sin enkelhet gör stordåd för även den mest kräsna gommen. Servera den här "mackan" som ett tilltugg på din nästa bjudning och jag lovar att dina gäster faller pladask. Psst.. passar även perfekt som "dagenefter-mat".

INGREDIENSER

1 st surdegsbaguette
4 hg körsbärstomater
300 g fetaost
1 st rödlök
1 st citron
2 st vitlöksklyftor
1 kruka färsk timjan

olivolja
ev. brynt smör

GÖR SÅ HÄR

1. Skär baguetten i skivor. Gnid in skivorna i olivolja eller pensla dem med brynt smör. Stek eller grilla dem krispiga. Kvarta de bästa tomaterna du får tag i och lägg på brödet. Smula över en god fetaost och skiva lite rödlök tunt som du strör över.

2. Riv vitlöken fint och riv även skalet från en citron, gärna ekologisk. Pressa ner saften och finhacka lite färsk timjan. Blanda upp med en skvätt olivolja. Ringla din gremolata över smörgåsen och servera.