



Tunnbrödsrullar med kräftost och rostade tomater

Kock: **Monika Österheim** Tid: **30 min** Portioner: **60**



Tunnbrödsrullar med smak av söt rostad tomat och kräftost. Små godbitar som passar bra till drinken, kräftbordet eller buffén. Den koncentrerade friska och söta smaken från de rostade tomaterna piggar upp kräftbordets smaker av salt, starka ostar och svamp.

4 tunnbröd blir ungefär 60 bitar (jag skär bort en bit på ändarna). Receptet går såklart bra att halvera eller anpassa till hur många som helst och kan med fördel göras i förväg.



INGREDIENSER

- 6 st tomater
- 1.5 dl riven västerbottensost
- 1 dl riven mild ost
- 2 dl creme fraiche (el liknande)
- 1.5 dl kräftmjukost
- 1 knippe gräslök

4 st fyrkantiga mjuka tunnbröd
4 drag nymalen svartpeppar
4 nypor flingsalt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Rostade tomater: Sätt ugnen på 200 grader. Skär tomaterna i 1 cm skivor. Olja in ett galler till ugnen (sätt en plåt under) och lägg på tomatskivorna. Rosta skivorna i ca en timme (passa dem). På det här viset blir tomaternas smak superkoncentrerad och underbart god. Klipp eller skär sedan tomatskivorna i mindre bitar så de kan fördelas på tunnbröden.
- 2** Ostkrämen: Riv de olika ostarna. Om du använder färdigriven västerbottensost, hacka den då kall i mindre bitar, eller mixa den. Blanda med kräftmjukosten och creme fraiche. Skär gräslök och blanda i ostkrämen. Smaka av.
- 3** Bred smör tunt på tunnbröden. Bred ut ostkrämen. Fördela tomatbitarna jämnt över osten. Strö flingsalt över och vrid några tag på pepparkvarnen. Rulla ihop, plasta in och låt ligga och mogna i kylan. Går bra att göra dagen före. Skär skivor till servering.