



KÖTT

Svensk delikatesstallrik

Kock: **Per Morberg** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Bjud dina gäster på svenska delikatesser.

Tips är att gå till en välsorterad matbutik alternativt en saluhall för att hitta bästa möjliga kvalitet på osten och det kallskurna.



INGREDIENSER

100 g gruvost från sala
12 skivor lufttorkad skinka
2 msk späda skott
4 msk rapsolja
1 stycken surdegsbröd

GÖR SÅ HÄR

1

Fördela ut den lufttorkade skinkan på tallrikarna.

2

Lägg tunna ostskivor ovanpå och sen de späda skotten.

3

Droppa över oljan och smaka av med flingsalt och peppar.

4

Servera gärna med nybakat surdegsbröd.