



GENERELL

Pintxos med kronärtskocksmajo

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **8**



Perfekt till fördrinken. Sältan och umamin från den lufttorkade skinkan rundar av smakerna i champagnen och passar utmärkt ihop. Prova tillsammans med Bollinger Special Cuvée. Receptet är skapat av Mattias Larsson



INGREDIENSER

8 skivor lufttorkad skinka

0.25 stycken baguette

olivolja

Kronärtskocksmajo

120 g kronärtskocksbottnar, kokta

1 st äggula

2 tsk citronsaft

0,5 dl olivolja

0,25 dl olja med neutral smak

GÖR SÅ HÄR

1

Ta?rna krona?rtskocksbottnarna och la?gg ner dem i en matberedare tillsammans med a?ggula och citronsaft. Starta mixern och tillsa?tt sedan sakta oljan. Mixa till en sla?t cre?me och smaka av med salt.

2

Va?rm en stekpanna till medelva?rme. Skiva 8 skivor av baguetten och stek dem sedan i rikligt med olivolja till en frasig yta. Klicka pa? krona?rtskocksmajon och la?gg pa? skinkan.