

Gratinerade snittar med sting

Så härligt med fredag. Känslan har infunnit sig. Tipsar om ett enkelt och gott tilltugg på mjukt tunnbröd som passar bra till bubblen. Jag har gjort dem en gång för länge sen och nu i sommar blev jag påmind av mamma och min kusin.

För vår del blir det kräftskiva och stugsista ikväll. Ser så fram emot det. Och golftävling på lördag.



Gratinerade snittar med sting

4 portioner

2 Sarek mjukt tunnbröd

1½ dl riven parmesanost

1 dl crème fraiche

1 tsk sambal oelek

6 skivor prosciuttoskinka

1 tsk hackad chili



GÖR SÅ HÄR:

Sätt ugnen på 225 grader. Blanda 1 dl ost, crème fraiche och sambal oelek, smaksätt med salt om det behövs. Bred ut blandningen på två brödskeivor och fördela skinkskeivorna ovanpå. Rulla ihop brödskeivorna till rullar och snitta varje rulle i sex bitar. Ställ ut i ugnsfast form med snittsidan uppåt och strö över resterande ost. Gratinera ca 10 minuter eller tills snittarna fått fin färg och osten smält. Dekorera med lite hackad chili efter smak.