

Pintxos på fem sätt



FOTO: SVT

INGREDIENSER

 4 PORTIONER

Anita (rotselleri med färskost och örter)

100 g	rotselleri
8 st	små yoghurtbollar (palestinsk ost)
1 msk	olivolja
	salt

Gilda (oliver, sardeller och inlagd pimiento)

8 st	små pimientos (inlagd stark paprika)
8 st	fin sardellfiléer
16 st	gröna, urkärnade

SÅ LAGAR DU

Anita (rotselleri med färskost och örter)

1. Skala och skiva rotsellerin i ca 1-2 cm tjocka skivor. Olja in skivorna och salta lätt. Grilla rotsellerin eller stek den (ca 4-5 minuter) tills den har fått fin färg.

2. Skär rotsellerin i munsbitar och lägg en liten yoghurtboll på varje bit. Stick en tandpetare igenom och lägg upp på ett serveringsfat.

Gilda (oliver, sardeller och inlagd pimiento)

1. Trä pimientos, sardell och oliver på tandpetare och lägg upp på ett serveringsfat.

Berit (grillad kyckling, sparris och citron)

1. Hacka den inlagda citronen och gnid in kycklingen med denna och lite pressad citronsaft. Låt kycklingen marinera i ca en timme.

2. Grilla kycklingen tills köttet är vitt och fint rakt igenom, ca 10-15 minuter beroende på värmen på grillen, och grilla även sparrisen hastigt, ca 2 minuter tills den har fått fin färg.

3. Skär kycklingen och sparrisen i munsbitar och trä en bit sparris och kyckling om vartannat på en tandpetare och lägg upp på ett

oliver

serveringsfat.

Berit (grillad kyckling, sparris och citron)2 st kycklinglår,
urbenade $\frac{1}{4}$ inlagd citron, går
även bra med färsk
citron $\frac{1}{2}$ st citron, saften

4 st grön sparris

salt

Elin (omelett med timjan och rökt lax)

3 st ägg

1 tsk hackad färsk
timjan

2-3 msk kaffebrädd

2 tsk smör

salt och peppar

2 kallrökt lax
skiva(or)**Rut (färsipotatis)**

100 g färsipotatis

1 liten dill
knippa(or)ca $\frac{1}{2}$ dl fint hackad
gräslök

5 g smör

salt

Elin (omelett med timjan och rökt lax)

1. Knäck äggen i en skål och rör samman äggen med en gaffel tillsammans med timjan, kaffebrädd och ca $\frac{1}{2}$ tsk salt och lite nymald svartpeppar.

2. Hetta upp ett litet omelettjärn och klicka i smöret. När smöret har slutat att bubbla är det dags att hälla i omelettsmeten. Dra smeten mot mitten av stekpannan med hjälp av en smörkniv eller gaffel så att omeletten blir jämnt stekt ca 2-3 minuter. När den har fått fin färg i botten är det dags att vända den som en pannkaka och även ge den fin färg på andra sidan ca 1 minut.

3. Lägg upp på en tallrik och skär sedan omeletten i tårtbitar. Lägg en liten skiva kallrökt lax på vare bit. Stick en tandpetare igenom och lägg upp på ett serveringsfat.

Rut (färsipotatis)

1. Tvätta och koka potatisen i lättsaltat vatten med lite av dillen ca 15 minuter.

2. Bryn smöret i en liten kastrull på medelhög värme tills det är nötigt brunt och har en härlig karamelldoft ca 10 minuter.

3. Hacka resten av dillen och blanda med gräslöken, skär potatisen i munbitar och lägg dessa i smöret. Häll i de hackade örterna och salta lätt.

4. Trä en bit potatis på tandpetare och lägg upp på ett serveringsfat. Servera genast innan smöret hinner kallna och stelna.