

# TAPAS MED SERRANO SKINKE

OPSKRIFT TIL 10 PERSONER

## Fremgangsmåde:

- Begge sider af grovbrødet gnides med indmaden fra tomaterne
- Olivenolie dryppes over og der drysses med flager af salt og friskkværnet peber
- Grovbrødene sættes på bagepapir på en bagerist, som sættes i en 275° C varm ovn i ca. 7-8 min. til det er gyldent
- Skiver af Serrano skinke rulles og der lægges en skive på hvert stykke brød, pynt med frisk basilikum
- Serveres som låg til et glas Sherry

## Ingredienser

- 10 skiver daggammelt grovbrød
- 5 modne tomater
- 5 spsk. olivenolie
- saltflager, friskkværnet peber
- 10 skiver Serrano skinke
- 1 lille bundt basilikum
- 10 glas Sherry

## Et lille tip

Serrano skinke kan udskiftes med Chorizo

## Serrano skinke

vare nr.

02714 400g i skiver 11 mdr.

57260 500g i skiver

189275 1000g i skiver

00270 ½ blok 11 mdr.

701941 ½ blok 10 mdr.

