



M unkebo
M and
M ad, der simrer

18. maj 2016

Forret

Bruschetta med nye kartofler.

Ingredienser: Ciabattabrød, hvidløg, nye kartofler, radiser, mayonnaise, salatost, karry, smør.

Kartofler hældes i kogende, letsaltet vand og koges i 8-10 minutter. Afkøles og skæres i 1 cm skiver.

Ciabatta skæres i 2 cm tykke skiver, gnides med hvidløg og ristes gyldne på en pande med smør ved lavt blus.

Radiserne skæres i meget tynde skiver.

Salatost blendes med mayonnaise og smages til med karry og evt. lidt sukker.

Anret kartofler, radiser og creme på ciabattabrød. To stk. på en tallerken til hver.

