



M unkebo
M and
M ad, der simrer

Forret - anvendt 15. marts 2012

Forret: Tapas (opskrift er beregnet til 20 personer).



Ingredienser:

20 store dadler, 20 store svesker, 40 grønne asparges, 2-4 pakker bacon, 1 pakke but-terdej, rosmarinkviste, tandstikkere (uden pebermynte-smag!)

Dadler og svesker svøbt i bacon:

Pil sten ud af dadler og svesker, omrul med en halv skive bacon. Hold rullerne sammen med en tandstik.

Sættes på bageplade på bagepapir. Bages i ovnen ved 225 grader i ca. 7 min. Baconen skal være sprød.

Asparges i svøb:

Lad asparges trække i koldt vand ca. 10 min. Knæk nederste del af aspargesene (den er træet!).

Rul butterdejen ud og skær til, så der er 20 stk. a 4 x 12 cm. Rul butterdej omkring aspargesene to i hver pakke = 20 pakker. Rul butterdejsstrimlerne om og fæstn med rosmarinkvist eller tandstik.

Sættes på bageplade på bagepapir. Bages i ovnen ved 225 grader i ca. 7 min. Butterdej og bacon skal være sprød.

De tre tapasretter anrettes på tallerken, - det må gerne se lidt fikst ud! Serveres lune.