

CHARCUTTERI CROSTINI

OPSKRIFT 10 PERSONER

Fremgangsmåde:

- Baguetten pensles med olivenolie, drys med flager af salt
- Ristet i den 275° C varme ovn i 10-15 min.
- Charcuteriprodukterne arrangeres på et kæmpe fad.
- Tilbehøret anrettes i små skåle
- Brødet lægges i en brødkurv
- Gæsterne laver selv deres egen crostini efter eget valg

Ingredienser

| | |
|-----------|----------------------------|
| 5 stk. | baguette, skåret i skiver |
| 1,5 dl | olivenolie saltflager |
| 10 skiver | Salami Finocchiona |
| 10 skiver | Salami Ventricina Piccante |
| 10 skiver | Salami Veneta Italia |
| 10 skiver | Mortadella |
| 10 skiver | Landskinke MEC |
| 400 g | syttet rød peberfrugt |
| 350 g | artiskokker i olie |
| 400 g | soltørret tomater |
| 200 g | pesto |
| 150 g | oliventaparnade |

Et lille tip

Retten er velegnet som snack, eller som en lækker forret

Salami

varenummer:

772880 Finocchiona 2,5 ca.

771784 Veneta 2,2 ca.

771777 Ventricina 2,5 ca.

