

3 SLAGS BUCHETTA

OPSKRIFT 10 PERSONER

Fremgangsmåde:

- 10 skiver brød smøres med oliventaparnade
- 2 skiver Salami Napoli lægges på hvert brød, pynt med sorte oliven
- 10 skiver brød pensels med olivenolie.
- 3 skiver salami Venticina Piccante lægges på hvert brød
- De 2 peberfrugter blandes sammen med frisk basilikum, og anrettes som pynt på brødet
- På 10 skiver brød lægges Bresaola
- Pistacienødderne blandes med de øvrige ingredienser minus citron strimler. Blandingen lægges i en stribe over Bresaola'en
- Pynt med citronstrimler

30 skiver	Italiensk landbrød, grillet
150 g	oliventaparnade
20 skiver	Salami Napoli
20 stk.	sorte oliven, i skiver
0,25 dl	olivenolie
30 skiver	Salami Venticina Piccante
2	peberfrugter, finthakket
1	håndfuld frisk basilikum, hak.
20 skiver	Bresaola
50	Pistacienødder, hakket
125 g	ricotta
½	Citron, saft og skal
1 spsk.	olivenolie
	Havsalt og peber

Et lille tip

Retten kan tilberedes med alle varianter af charcuteri produkter

Bresaola

varenummer: 213130

Salami Napoli

Varenummer: 771791

Salami Ventrecina

Varenummer: 771777

