



# Recept!

## reso.nu

### 4 Tapas

*Enkel gazpacho, chorizo gratinerad champinjonghattar, manchegoost med tryffelhonung och stekta baconinlindade dadlar.*

#### **Ingredienser för 4 personer**

10 st Cocktailtomater  
½ st Skalad och ur kärnad gurka  
1 st Finhackad lök  
1 st Finhackad vitlöksklyfta  
½ st Finhackad rödchili  
5 dl Vegetariskbuljong  
1 dl olivolja  
Vitvinsvinäger  
Socker  
Salt

#### **Så här gör du:**

*Mixa alla ingredienser och smaka av med vinäger, socker och salt. Ev. peppar*

#### **Ingredienser för 4 personer**

12 st Champinjonghattar  
12cm Choritz korv skuren i 1 cm

#### **Så här gör du:**

*Ta bort champinjongfoten och lägg i en korvbit i varje champinjonghatt. Gratinera med korven uppåt så att den goda smaken går in i champinjongerna.*

#### **Ingredienser för 4 personer**

200g Manchego ost i bitar  
1 dl Flytande honung  
1 msk Tryffelolja  
Rostade brödsivor

#### **Så här gör du:**

*Blanda honung och tryffeloljan.  
Ta en ost bit på brödet och håll lite tryffelhonung.*

#### **Ingredienser för 4 personer**

12 st Urkärnade dadlar  
1 pkt bacon

#### **Så här gör du:**

*Halvera baconskivorna och linda in dadlarna.  
Stek tills baconen har fått färg.*