

fantastiska RENSTEKSCANAPÉER



20 st

Spara vörtbrödet från julafton och rosta det i ugnen med lite rapsolja tills det är krispigt, låt det svalna och mixa det till ett smakrikt ströbröd.

1 hg tunna skivor rökt renstek
3 dl turkisk yoghurt
2 msk flytande honung
1 msk hackad persilja
1 hg getost
Salt och nymalen svartpeppar
efter smak
4 blad gelatin, blötlagda
1 dl vörtströbröd
 lingon
Färsk rosmarin till garnering

Tärna renensteken fint och blanda med yoghurt, honung, och persilja. Smaka av med salt och peppar. Kantskär osten och skär den i mindre tärningar. Vänd ned den i blandningen. Krama ur vattnet ur gelatinet och smält det lätt i mikron.

Låt blandningen stå i rumstemperatur 30 minuter innan du blandar i gelatinet så att det inte stelnar på en gång. Blanda ut gelatinet i blandningen ordentligt med en slickepott. Gnid in en rektangulär och låg form med lite olja. Täck botten och kanterna med ett ark plastfilm. Tryck fast plasten ordentligt så att hörnen inte blir runda.

Häll ned den färdiga blandningen och kyl den gärna över natten så att gelatinet får verka ordentligt. Ta den sedan ur formen och ta bort plastfilmen.

Skär den i önskade smakbiter och rulla dem i vörtsmulor. Sätt en partysticka i varje och garnera med lingon och rosmarin.



BLACK LABEL
ART 7500 PRIS 329:-

SÄLJS MED KYLPÅSE

EXTRA AGE
ART 77138 PRIS 599:-

ROSÉ LABEL
ART 7495 PRIS 369:-

SÄLJS MED KYLPÅSE