



Ingridienser

200 g Bruschettaskinka
100 g Soltorkade tomater
1 msk Bruschettakrydda
150 g Trattkantareller
1 näve Spenat
1 dl Creme fraiché
Smör till stekning
Tunnbröd

Tunnbrödssnittar med bruschettaskinka

Tunnbrödsrullar fyllda med bruschettaskinka, bruschettaröra, spenat, trattkantareller och saltorkade tomater.

Gör så här:

- Fräs på trattkantarellerna och spenaten i lite smör i en stekpanna. När spenaten och trattkantarellerna smält kan du tillsätta salt och peppar. Låt det svalna.
- Hacka semi-dried plommotomater i mindre bitar och blanda de med creme fraiche i en bunke. Tillsätt bruschettakryddan.
- Häll över trattkantarellerna och spenaten till creme fraiché blandningen. Rör om och smaka av om det behövs mer salt eller peppar.
- Ta fram tunnbröden och täck dessa med röran. Täck ungefär halva tunnbrödet och lägg därefter på två skivor bruschettaskinka. Rulla ihop och skär lagom stora bitar.
- Går även att ta med som mellanmål, då behöver du inte skära lika små rullar.



Bruschetta mix Classic



Bruschettaskinka



Rökt Kalkonbröst Bruschetta