



ANNAN FORM

Du kan servera rätten också som en tunnbrödspizza – strunta i att rulla ihop, strö ost över och gratinera direkt.



I GLASET

Många torra rieslingar tillhör vintypen friska och krispiga, men i franska Alsace får den lite mer must och mineralfetma och går in i den smakrika avdelningen. Utmärkt här, särskilt med tanke på att maten kommer från samma ställe! Prova 22257 *Gustave Lorentz Riesling Réserve*, ca 100 kr. Och vill du ha ett fylligare bubbel, som cava, till så smakar det också utmärkt!

Ostgratinerade tunnbrödssnittar à l'Alsace ^F

Alsacepizzan tarte flambée har inspirerat till dessa festliga, smakrika tilltugg, som går bra att förbereda och ha inslagna i folie i kylan fram till gratineringen – då väntar du till dess med att skära rullarna i bitar.

12 BITAR, 4 PERSONER:

2 bitar mjukt tunnbröd
1 gul lök
2 msk smör till stekning
4–5 msk crème fraîche

nymalen svartpeppar
60–80 g parmaskinka
eller annan
lufttorkad skinka

ca 1 dl finriven gruyère
eller annan smakrik ost
ev kryddkrasse

1. Strimla löken tunt. Stek den helt mjuk i smör på svag värme, den ska inte få färg.
2. Sätt ugnen på 225°. Bred crème fraîche på bröden. Fördela löken över crème fraichen och peppra. Lägg skinkskivorna i ett lager ovanpå. Rulla ihop från kortsidan och skär varje rulle i sex bitar.
3. Lägg rullarna med snittytan upp i muffinsformar. Fördela osten över och gratinera i övre delen av ugnen 5–6 minuter, tills osten smält och fått lite färg. Servera direkt, klipp eventuellt lite krasse över.

