

Rosmaries Lantknäcke

KRISPIGA STICKS MED ROSMARIN

Här är några utvalda recept med inspiration från det lantliga livet.
Tre kombinationer som passar väldigt bra ihop med Rosmaries Lantknäcke.



HerrgårdsHummus

1 burk kikärter
2 st vitlöksklyftor
1 dl olivolja
4 msk pistagenötter

Gör så här:

Häll av spadet och skölj kikärterna. Skala nötterna. Mixa ingredienserna och smaka av med salt och några droppar citronsaft.

Toscansk Lantröra

200g färskost, typ Philadelphia
10 st svarta oliver utan kärnor
4 st inlagda saltorkade tomater
1 st vitlöksklyfta

Gör så här:

Låt spadet rinna av från oliverna. Låt även oljan rinna av från de inlagda tomaterna. Finhacka därefter oliver och tomater. Pressa vitlöksklyftan. Blanda ingredienserna.

Brie & Balsamico

200g Brie- eller Camembert
2 msk dadelbalsamico
lite persilja

Gör så här:

Skär upp och lägg en bit ost på knäcket. Droppa balsamico på. Dekorera med lite persilja.