

## Bjud på läckra sommartapas

Piffig plockmat och smårätter med doft av medelhavet.



Foto: Susanne Almers

### Spansk tortilla med heta vitlöksräkor

#### Ingredienser 4 personer

8 st	potatisar, fasta
1 st	lök, stor, gul
2 msk	olivolja
1,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
3 st	ägg, stora

#### Räkor

1 kg	räkor, med skal
4 st	salladslökar
2 st	röda spanska pepparfrukter
3 st	vitlösklyftor
2 msk	olivolja
0,5 dl	persilja, finhackad
1 krm	salt

#### Servering

sallad

## **Tillagning: Spansk tortilla med heta vitlöksräkor**

---

Spansk tortilla eller potatisomelett räcker till 10 personer om den serveras som förrätt i smala snibbar eller på buffébordet.

Serveras den som lunchrätt räcker den till 4 personer.

Använd gärna en fast potatissort.

1. Skala och skär potatisen i tunna skivor. Finstrimla löken.
2. Hetta upp olivoljan i en stor stekpanna med diametern 21 cm. Stek potatisen på medelstark värme ca 10 min.
3. Tillsätt lök, salt och peppar och stek ytterligare ca 3 min eller tills löken och potatisen är mjuka.
4. Vispa upp äggen och håll dem över potatis- och lökblandningen. Rör försiktigt med en gaffel så att smeten rinner ner i blandningen. Stek på medelstark värme ca 2 min. Vänd med hjälp av ett lock och stek andra sidan cirka 2 min.
5. Räkor: Skala räkorna. Ansa och finhacka salladslöken. Dela, kärna ur och ta bort de vita innerväggarna på pepparfrukten. Skala vitlöken. Finhacka pepparfrukt och vitlök.
6. Stek lök, pepparfrukt och vitlök i olivolja ca 2 min. Rör ner räkor och persilja och låt allt bli hett. Smaka av om det behövs salt. Räkorna ska inte steka med länge, då blir de sega.
7. Servera tortillan i bitar med räkor och sallad.



Foto: Ove Lindfors

## Rostade tomater med vitlök och sardeller

### Ingredienser 4 portioner

---

4 st	plommon- eller kvisttomater
2 st	vitlösklyftor, hackade
2 msk	bladpersilja, hackad
	flingsalt
	nymald peppar
8 st	sardellfiléer
3 msk	olivolja

### Tillagning

---

Sältan från sardellerna ger en god smakbrytning till de söta tomaterna. Tomaterna är lika goda varma som kalla.

1 Sätt ugnen på 200 grader. Dela tomaterna och lägg dem i en smord ugnsfast form.

2 Fördela vitlök och persilja på tomaterna och krydda med salt och peppar. Lägg en sardellfilé på varje tomat och droppa över olivolja.

3 Baka tomaterna i mitten av ugnen cirka 15 minuter.



Foto: Agneta Thorsèn

## Salladslöks-, melon- och chilisalsa

### Ingredienser 4 personer

---

3 st	salladslökar
0,5 st	honungsmelon, (200 g)
0,5 st	röd chili, t ex spansk peppar
1 msk	citronolivolja
1 msk	hackad basilika

### Tillagning

---

Låt gärna salsan stå färdig en stund före servering.

1. Skär salladslöken i 1/2 cm tjocka skivor. Kärna ur och skär melonen i små bitar. Kärna ur och finhacka chilin.
2. Blanda salladslök, melon och chili. Rör ner citronoljan och den hackade basilikan.



Foto: Stefan Almers

## Pizzafat

### Ingredienser 2 pizzor

0,25 paket jäst	
1,25 dl	vatten, ljummet (37°)
1 msk	olivolja
0,5 tsk	salt
1 dl	färsk parmesanost, finriven
3,5 dl	vetemjöl

### Tillagning

Rör ut jäst i ljummet vatten. Tillsätt olivolja, salt, finriven färsk parmesanost. Arbeta ner vetemjöl. Låt degen jäsa övertäckt ca 1 tim. Sätt ugnen på 250° och ställ in en plåt. Dela degen på hälften och kavla ut önskat antal tunna runda pizzor på mjölat bakbord. Lyft över en pizza i taget till den heta plåten och grädda ca 5 min. Låt kallna på galler. Servera torra drinktilltugg på pizzabottnarna som sedan kan brytas i bitar, doppas i guacamole och ätas upp.



Foto: Annika Vannerus

## **Ansjoisvaktelägg**

### Ingredienser 8 personer

8 st	vaktelägg
8 st	ansjovisfiléer
1 st	salladslök

### **Tillagning**

---

Vakteläggen är små underbara munsbitar på buffén.

1. Lägg vakteläggen i kallt vatten och låt koka upp. Sjud äggen 2 min. Spola dem med kallt vatten och skala dem.
2. Lägg en ansjovisfilé på varje ägg och stick i ett litet spett eller tandpetare.
3. Ansa och strimla salladslöken och strö den över äggen.



Foto: Lars Paulsson

## Tapas-champinjoner

### Ingredienser 6 personer

300 g	champinjoner, färska
2 msk	smör
2 krm	salt
0,5 krm	svartpeppar
2 msk	olivolja
1 msk	balsamvinäger
1 msk	persilja, finhackad

### Tillagning

---

Detta är en klassisk tapasrätt som kan förberedas i god tid.

1. Ansa och skiva stora svampar.
2. Stek svampen hastigt i smör. Salta och peppra och håll upp den i en skål.
3. Blanda olja och vinäger. Häll det över svampen medan den är varm.  
Ställ att kallna.
4. Blanda ner persilja och servera.