



Grillade mackor med Medelhavssmak

Ingredienser 4 personer

125 g	mozzarella
1 dl	tapenade, på burk
8 st	lantbröd, grekiskt, skivor
4 st	tomater
0,5 burk	grönsaker, grillade, marinerade, t ex zucchini eller paprika
300 g	rostbiff, stekt, i tunna skivor
	kivor
0,5 st	basilika, kruka
1 krm	svartpeppar, nymald

Tillagning

Rostbiff kan bytas ut mot t ex rester av söndagsstek eller kassler skurna i tunna skivor.

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Skär mozzarellan i tunna skivor. Bred tapenaden på brödsnivorna och lägg dem på ett ugnssäkert fat. Lägg på mozzarellan. Sätt fatet mitt i ugnen och grilla tills osten smält, ca 3 min.
3. Toppa de varma mackorna med tomater skurna i skivor, grönsaker och rostbiff. Garnera med basilikablåd. Ringla över lite av marinaden som grönsakerna legat i. Krydda med peppar.