



COOKING PASSION SINCE 1877

AMERICANO COCKTAIL MED SNACKS



1 cocktail med tilbehør

En klassisk drink og gode snacks? Her serverer vi en forfriskende Americano Cocktail med brød der er toppet med flødeost.

INGREDIENSER

COCKTAIL

4 cl rød vermouth eller ikke-alkoholisk alternativ
Mousserende vin eller tonic vand
Isterninger

BRØDET

200 g mel
3 spsk. smør
100 ml vand
En knivspids salt
Mel til bordpladen

TOPPING

Rødløg, finhakket
Oliven, hakket
200 g flødeost
Friske urter til pynt

TILBEREDNING

Hæld 4 cl rød vermouth i et glas og tilsæt mousserende vin. Kom en isterning i. Hvis du vil bruge mindre alkohol, kan du bruge tonic vand i stedet for mousserende vin.

Opvarm smør og vand ved svag varme. Så snart smørret er smeltet, skal du fjerne det fra kogepladen. Rør salt og mel i smørblandingen. Ælt dejen kraftigt på en melet bordplade. Lad dejen hæve på et lunt sted i 15 minutter.

Rul dejen tyndt ud med en kagerulle. Vend dejen et par gange, og drys med mel.

Brug CircoTherm® varmluftsfunktionen og forvarm ovnen til 180 °C. Kom bagepapir på bagepladen. Læg dejen på bagepladen, og placer pladen i den forvarmede ovn. Bag i 12-15 minutter, indtil det er gyldenbrunt.

Bland flødeost, rødløg og oliven sammen. Smag til med salt og peber.

Lad brødet køle af, skær det i mindre stykker og fordel det på flødeostblandingen. Pynt med friske urter og server det til cocktailen.