



COOKING PASSION SINCE 1877

AMERICANO COCTAIL MED SNACKS



1 cocktail med tilbehør

En klassisk drink med godt tilbehør? Her serverer vi en forfriskende Americano Cocktail med brød og kremost.

INGREDIENSER

COCTAIL

4 cl rød vermut eller alkoholfritt alternativ
Musserende vin eller tonic-vann
Isbiter

BRØDET

200 g mel
3 ss smør
100 ml vann
En klype salt
Mel til arbeidsflaten

FERSK KREMOST

Rødløk, finhakket
Oliven, hakket
200 g kremost
Ferske urter til pynt

TILBEREDNING

Hell 4 cl rød vermut i et glass og tilsett musserende vin. Legg til en isbit. Hvis du vil bruke mindre alkohol, kan du bruke tonic vann i stedet for musserende vin.

Varm opp smør og vann på svak varme. Så snart smøret har smeltet skal du fjerne det fra platetoppen. Rør inn salt og mel. Elt deigen kraftig på en melet overflate. La deigen heve på et varmt sted i 15 minutter.

Rull deigen tynt med en kjevle. Snu et par ganger og dryss deigen med mel.

Bruk CircoTherm® varmluftsfunksjon og forvarm ovnen til 180° C. Legg et bakepapir på stekebrettet. Legg deigen på bakepapiret og sett inn brettet i den forvarmede ovnen. Stek i 12-15 minutter til de er gyllenbrune.

Bland sammen kremost, rødløk og oliven. Krydre med salt og pepper.

La brødet avkjøles, skjær i mindre biter og smør på kremostblandingen. Pynt med friske urter og server med cocktailen.