

Lille ostesnack nr. 1

Antal personer: ?

Ingredienser:

Forårsløg

Grillet peberfrugt

Oliven

1 del olivenolie

2 dele hvidvinseddike

Ost: Gouda/emmentaler eller en anden relativt fast ost. Jeg bruger en Primadonna-agtig ost der har saltkrystaller, for det synes jeg er lækkert. Dengang jeg fik retten var det med en blandings ost, blandet af gouda og emmentaler.



Alle ting skal marinere i olivenolie og hvidvinseddike i ca. 2 dage. Prøv dig frem, og det bliver godt! Dette er en ret som man selv må smage til. Alle grøntsager skal være skåret i meget små tern/skiver. Osten skal for pyntens skyld være skåret i fine firkanter og olivenen/-erne skal være proppet i, i en passende mængde...

Den grillede peberfrugt kan laves, enten i ovn eller med en gasbrænder. I ovn skrues der voldsomt op for varmen og grillen skal være tændt. Når skindet på peberfrugten/-erne er brændt sort, tages de ud og skindet skræbes af. Hvis du brænder dem med gasbrænder skal skindet også være sort, og det tages derefter af.