

# RECEPT

## LYXIG & SMAKRIK TOAST

### SÅ HÄR GÖR DU:

1. Häll grädden i en kastrull och låt det koka upp en gång. Dra av från platta och tillsätt 40-50 gr riven Wrångebäck. Rör tills osten smälter. Knäck i ett helt ägg och mixa med stavmixer så det blandar sig. Tillsätt olja i en smal stråle medan du mixar tills du får en slät och silkeslen kräm. Blir den för lös tillsätter du mer olja tills den får rätt konsistens. Smaka upp med salt och lite vitvinsvinäger. Förvara i rumstemperatur till servering.
2. Skär bort kanterna på brödet och stek det i smör tills gyllene.
3. Skiva silverlöken så tunt du kan, gärna med mandolin

Lägg krämen på brödet, toppa med silverlök, skinkan, krasse och toppa med mer ost. En smakbomb du sent kommer glömma. Ge det ett försök.

### INGREDIENSER:

(receptet är för 2 personer)

- 2 st rostbröd
- 50-70 gr San Danielle eller Pata Negra
- 50 gr Wrångebäck eller
- 1 st ägg
- 2 dl neutral olja
- 0,5 dl vispgrädde
- 1 silverlök
- 1 krasse
- Smör att steka i



### VINTIPS!

Till denna rätt vill jag tipsa om Bolla Le Origini - ett fantastiskt utvecklat vin av extremt hög kvalitet som har ursprung i 80 år gamla vinrankor.

Artikelnr: 73426 · Pris: 289 kr · Volym: 750 ml  
Alkoholhalt: 16,5%



FLER RECEPT HITTAR DU PÅ:  
[www.smartsenior.se/fredagstipset](http://www.smartsenior.se/fredagstipset)